Mit diesem Mikrowellengerät wird Ihnen das Kochen viel Freude machen.

Damit Sie alle technischen Vorzüge nutzen können, lesen Sie bitte die Gebrauchsanleitung.

Am Anfang der Gebrauchsanleitung sagen wir Ihnen einige wichtige Dinge zur Sicherheit. Sie lernen dann die einzelnen Teile Ihres neuen Gerätes näher kennen. Wir zeigen Ihnen, was es alles kann und wie Sie es bedienen.

Die Tabellen sind so aufgebaut, dass Sie Schritt für Schritt einstellen können. Da finden Sie gebräuchliche Gerichte, das passende Geschirr und die optimalen Einstellwerte, natürlich alles in unserem Kochstudio getestet.

Damit Ihr Gerät lange Zeit schön bleibt, geben wir Ihnen viele Tipps zur Pflege und Reinigung. Und falls einmal eine Störung auftreten sollte - auf den letzten Seiten finden Sie Informationen, wie Sie kleine Störungen selbst beheben können.

Haben Sie Fragen? Schlagen Sie immer zuerst im ausführlichen Inhaltsverzeichnis nach. Dann finden Sie sich schnell zurecht.

Und nun - viel Spaß mit Ihrem neuen Mikrowellengerät.

Bei weiteren Fragen zu unseren Produkten wählen Sie unsere Info-Nummer:

Family Line
01805/2223
0,14 EUR/min
Siemens-Hausgeräte

Gebrauchsanleitung **1-43**

Instruction manual **44-85**

Mode d'emploi **86-129**

Istruzioni per l'uso **130-174**

Gebruiksaanwijzing **175-216**

Inhaltsverzeichnis

Vor dem Anschluss des neuen Gerätes 4

Vor dem Einbau 4

Aufstellen und Anschließen 5

Worauf Sie achten müssen 6

Sicherheitshinweise 6

Sicherheitshinweise zum Gebrauch der Mikrowelle 8

Das Bedienfeld 11

Versenkbare Schalter 12

Die Heizarten 12

Das Zubehör 12

Vor der ersten Benutzung 14

Uhrzeit einstellen 14

Garraum aufheizen 15

Die Mikrowelle 15

So stellen Sie ein 16

Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle .. 18

Geschirr 18

Hinweise zu den Tabellen 19

Auftauen 19

Tiefgefrorene Speisen auftauen, erhitzen oder garen 21

Speisen erhitzen 22

Speisen garen 23

Tipps zur Mikrowelle 24

Grillen 25

So stellen Sie ein 25

Grilltabelle 26

Inhaltsverzeichnis

Mikrowelle und Grill kombiniert 27

So stellen Sie ein 27

Grill mit Mikrowelle kombiniert 28

Programmautomatik 30

Auftauprogramme 30

Garprogramme 31

Kombi- Garprogramme 33

So stellen Sie ein 34

Memory 35

Einstellungen speichern 35

Memory starten 37

Signaldauer ändern 38

Prüfgerichte nach EN 60705 39

Pflege und Reinigung 40

Gerät außen 40

Garraum 40

Zubehör 41

Drehteller 41

Eine Störung, was tun? 41

Kundendienst 42

Technische Daten 43

Vor dem Anschluss des neuen Gerätes

Wichtige Sicherheitshinweise

- ❑ Lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanleitung. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen.
- ❑ Heben Sie die Gebrauchs- und die Montageanleitung gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie die Anleitungen bei.

Vor dem Einbau

Umweltgerecht entsorgen

- ❑ Gerät auspacken und Verpackung umweltgerecht entsorgen.
- ❑ Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik- Altgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.
- ❑ Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Transportschäden

- ❑ Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken. Bei einem Transportschaden dürfen Sie das Gerät nicht anschließen.
- ❑ Wenn die Anschlussleitung beschädigt ist, muss sie von einem Fachmann, der vom Hersteller geschult ist, ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.

Aufstellen und Anschließen

- ❑ Beachten Sie bitte die spezielle Montageanweisung.
- ❑ Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt. Dieses Gerät ist nicht als Tischgerät oder für den Gebrauch innerhalb eineines Schrankes gedacht.
- ❑ Das Gerät kann in einen 60 cm breiten Hochschrank eingebaut werden (mindestens 85 cm über dem Fußboden).
- ❑ Das Gerät ist steckerfertig und darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden. Die Absicherung muss 16 Ampere (L- oder B-Automat) betragen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen.
- ❑ Das Verlegen der Steckdose oder der Austausch der Anschlussleitung darf nur vom Elektrofachmann ausgeführt werden. Wenn der Stecker nach dem Einbau nicht mehr erreichbar ist, muss installationsseitig eine allpolige Trennvorrichtung mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm vorhanden sein.
- ❑ Mehrfachstecker, Steckerleisten und Verlängerungen dürfen Sie nicht benutzen. Bei Überlastung besteht Brandgefahr.

Worauf Sie achten müssen

Sicherheitshinweise

Dieses Gerät entspricht den Sicherheitsbestimmungen für Elektrogeräte. Reparaturen dürfen nur von Kundendienst-Technikern durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind. Bei unsachgemäß durchgeführten Reparaturen können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.

Das Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt. Benutzen Sie es ausschließlich zum Zubereiten von Speisen.

Erwachsene und Kinder dürfen nie unbeaufsichtigt das Gerät betreiben
– wenn sie körperlich oder geistig nicht in der Lage sind
– oder wenn ihnen Wissen und Erfahrung fehlen, das Gerät richtig und sicher zu bedienen.

Beim kombinierten Betrieb dürfen Kinder das Gerät nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen. Verbrennungsgefahr!

Kinder und Mikrowellen ⚠

Kinder dürfen Mikrowellengeräte nur dann benutzen, wenn sie angelernt wurden. Kinder müssen das Gerät richtig bedienen können und die Gefahren verstehen, auf die in der Gebrauchsanleitung hingewiesen wird. Kinder müssen beim Gebrauch des Gerätes beaufsichtigt werden, damit sie mit dem Gerät nicht spielen.

Heiße Flächen ⚠

Nie die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten berühren. Diese werden bei Betrieb heiß. Die Geräteinnenflächen und Heizelemente werden sehr heiß. Verbrennungsgefahr!
Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.

Anschlusskabel von Elektrogeräten nie mit der Gerätetür einklemmen. Die Isolierung könnte beschädigt werden.
Kurzschluss, Stromschlag-Gefahr!

Die Geräte-Oberseite nie als Ablagefläche verwenden.
Brandgefahr!

Garraum

Brennbare Gegenstände nie im Garraum aufbewahren. Sie könnten sich beim Einschalten entzünden.
Verbrennungsgefahr!

Bei Rauch im Garraum nie die Gerätetür öffnen. Ziehen Sie den Netzstecker.

Das Gerät nie ohne Speisen im Garraum einschalten. Es könnte überlastet werden. Ausgenommen ist ein kurzzeitiger Geschirrtest (siehe Kapitel Mikrowelle, Geschirr).

Das Mikrowellengerät nie ohne Drehteller benutzen.

Lebensmittel nie direkt auf den Drehteller legen. Verwenden Sie immer ein Geschirr.

Übergekochte Flüssigkeit darf nicht durch den Drehtellerantrieb in das Innere des Gerätes gelangen. Beobachten Sie den Vorgang. Verwenden Sie eine kurze Dauer und stellen Sie wenn nötig nach.

Vorsicht bei Speisen, die mit hochprozentigen alkoholischen Getränken (z. B. Cognac, Rum) zubereitet werden.
Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen. Unter ungünstigen Umständen können sich die Alkoholdämpfe im Gerät entzünden.
Verbrennungsgefahr!
Verwenden Sie nur kleine Mengen hochprozentiger alkoholischer Getränke und öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig.

Gerätetür und Dichtung

⚠ Nie das Gerät in Betrieb nehmen, wenn die Gerätetür beschädigt ist. Es könnte Mikrowellen-Energie austreten. Rufen Sie den Kundendienst.

Die Gerätetür muss gut schließen.
Ist die Dichtung stark verschmutzt, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Halten Sie die Dichtung immer sauber.

Umgebung

⚠ Das Mikrowellengerät nie großer Hitze und Nässe aussetzen.

Reinigung

⚠ Nie Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler verwenden!
Kurzschluss, Stromschlag-Gefahr!

Das Gerät regelmäßig reinigen. Bei mangelhafter Reinigung kann die Oberfläche zerstört werden und das Gerät mit der Zeit durchrosten.
Mikrowellen-Energie entweicht!

Reparaturen

⚠ Reparaturen dürfen nur Kundendienst-Techniker durchführen, die vom Hersteller geschult sind. Bei unsachgemäß durchgeführten Reparaturen können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.

Nie Reparatur- oder Wartungsarbeiten vornehmen, bei denen die Schutzabdeckung gegen Mikrowellen-Energie abgenommen werden muss. Rufen Sie den Kundendienst.

Nie das Gehäuse öffnen. Das Gerät arbeitet mit Hochspannung.

Nie ein defektes Gerät einschalten. Ziehen Sie den Netzstecker. Rufen Sie den Kundendienst.

Nie die Garraumlampe selbst austauschen. Rufen Sie den Kundendienst.

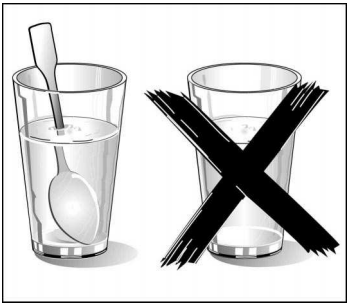
ACHTUNG! Reparatur- und Wartungsarbeiten, bei denen die Schutzabdeckung gegen Mikrowellenenergie abgenommen werden muss, dürfen wegen der dabei bestehenden Risiken nur von Fachpersonal vorgenommen werden.

Sicherheitshinweise zum Gebrauch der Mikrowelle

- ❑ Die Mikrowelle darf nicht ohne Speisen eingeschaltet werden.
- ❑ Bitte immer die in der Gebrauchsanweisung angegebenen Mikrowellenleistungen und -zeiten

einstellen. Haben Sie eine wesentlich zu hohe Leistung oder Zeit gewählt, kann sich das Lebensmittel entzünden und das Gerät beschädigt werden. Brandgefahr!

- ❑ Erhitzen Sie mit Mikrowelle grundsätzlich nur Speisen und Getränke. Andere Anwendungen können gefährlich sein und Schäden verursachen. Z.B. können sich erwärmte Körner- oder Getreidekissen entzünden. Verbrennungsgefahr!



- ❑ **Verbrennungsgefahr!**
  Geben Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten immer einen Kaffeelöffel mit in das Gefäß, um Siedeverzug zu vermeiden. Bei Siedeverzug wird die Siedetemperatur erreicht, ohne dass die typischen Dampfblasen aufsteigen. Schon bei geringer Erschütterung des Gefäßes kann die heiße Flüssigkeit plötzlich heftig überkochen oder verspritzen. Dies kann zu Verletzungen und Verbrennungen führen.

- ❑ Babynahrung:
  Erwärmen Sie Babynahrung in Gläsern oder Flaschen immer ohne Deckel oder Sauger. Nach dem Erwärmen müssen Sie die Babynahrung gut umrühren oder schütteln. So verteilt sich die Wärme gleichmäßig. Überprüfen Sie bitte die Temperatur, bevor Sie dem Kind die Nahrung geben. Verbrennungsgefahr!

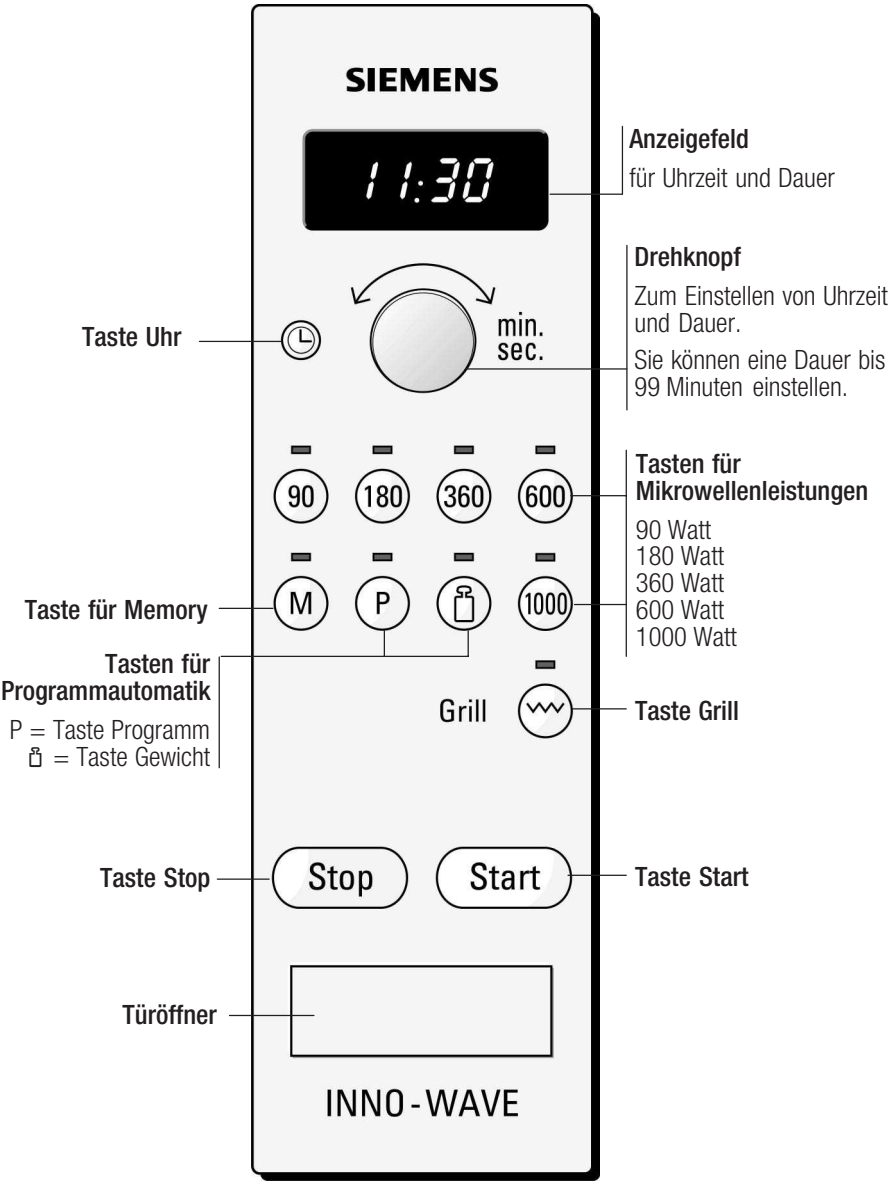
- ❑ Erhitzen Sie keine Speisen und Getränke in festverschlossenen Gefäßen. Explosionsgefahr!

- ❑ Alkoholische Getränke dürfen Sie nicht zu hoch erhitzen. Explosionsgefahr!

- ❑ Erwärmen Sie keine Speisen in Warmhalteverpackungen. Sie können sich entzünden. Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Materialien müssen Sie während des Erwärmens beobachten. Bei luftdicht verschlossenen Lebensmitteln kann die Verpackung platzen.

- ❑ Hinweis:
  Eier niemals in der Schale kochen oder hartgekochte Eier erwärmen, da sie explodieren können, selbst nachdem die Erwärmung durch Mikrowellen beendet ist. Dies gilt auch für Schalen- oder Krustentiere. Bei Spiegeleiern oder Eiern im Glas stechen Sie vorher den Dotter an.
- ❑ Bei Lebensmitteln mit festen Schalen oder Häuten, z. B. Äpfel, Tomaten, Kartoffeln, Würstchen, kann die Schale platzen. Stechen Sie vor dem Erwärmen die Schale an.
- ❑ Wenn Sie Lebensmittel wie Kräuter, Obst oder Pilze trocknen oder Lebensmittel mit geringem Wassergehalt, wie z. B. Brot, auftauen oder erwärmen, müssen Sie den Vorgang beaufsichtigen. Bei Übertrocknung besteht Brandgefahr.
- ❑ Erhitzen Sie kein Speiseöl mit Mikrowelle. Es könnte sich entzünden.
- ❑ Benutzen Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.
- ❑ Geschirr aus Porzellan und Keramik kann feine Löcher in Griffen und Deckeln haben. Hinter diesen Löchern verbirgt sich ein Hohlraum. In den Hohlraum eingedrungene Feuchtigkeit kann das Teil zum Bersten bringen.
- ❑ Bitte immer die in der Gebrauchsanweisung angegebenen Mikrowellenleistungen und -zeiten einstellen. Haben Sie eine wesentlich zu hohe Leistung oder Zeit gewählt, kann sich das Lebensmittel entzünden und das Gerät beschädigt werden.
- ❑ Erhitzte Speisen geben Wärme ab. Das Geschirr kann heiß werden. Benutzen Sie Topflappen, wenn Sie das Geschirr aus dem Gerät nehmen.

Das Bedienfeld



Versenkbare Schalter

Der Drehknopf ist in jeder Stellung versenkbar. Zum Ein- und Ausrasten drücken Sie auf den Schaltergriff. Der Drehknopf kann nach rechts oder links gedreht werden.

Die Heizarten

Mikrowellen

Sie werden in Lebensmitteln zu Wärme umgewandelt. Die Mikrowelle ist geeignet zum schnellen Auftauen, Erwärmen, Schmelzen und Garen.

Mikrowellenleistungen

1000 W	zum Erhitzen von Flüssigkeiten.
600 W	zum Erhitzen und Garen von Speisen.
360 W	zum Garen von Fleisch und zum Erwärmen empfindlicher Speisen.
180 W	zum Auftauen und Weitergaren.
90 W	zum Auftauen empfindlicher Speisen.

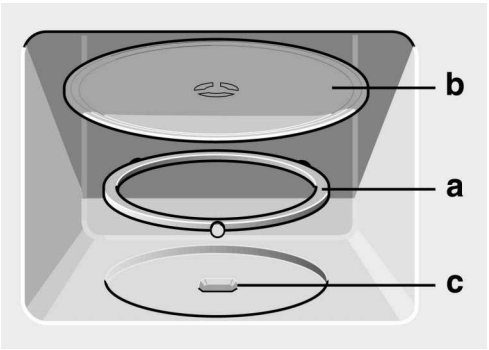
Grill

Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß. Sie können Steaks, Würstchen, Fisch oder Toast grillen.

Grill kombiniert mit Mikrowelle

Dabei ist der Grill gleichzeitig mit der Mikrowelle in Betrieb. Die Gerichte werden knusprig und braun. Es geht viel schneller und Sie sparen Energie.

Das Zubehör

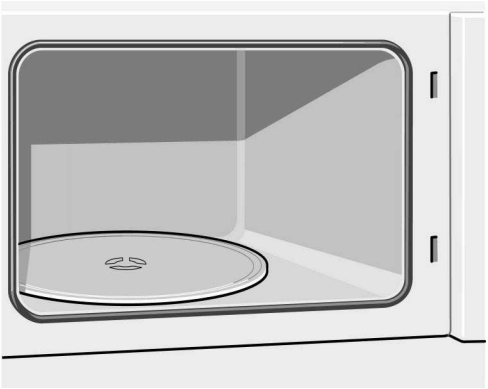


Der Drehteller

So setzen Sie den Drehteller ein:

1. Den Rollenring **a** in die Vertiefung im Garraum legen.

2. Den Drehteller **b** in den Antrieb **c** in der Mitte des Garraum-Bodens einrasten lassen.

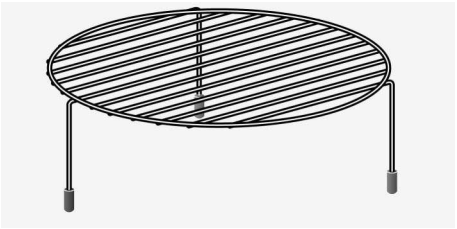


Benutzen Sie das Gerät nur mit eingesetztem Drehteller. Achten Sie bitte darauf, dass er richtig eingerastet ist.

Der Drehteller dreht sich bei allen Heizarten. Er kann sich links oder rechts herum drehen.

Universalpfanne

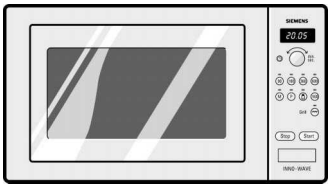
Sie kann als Fettauffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen oder kombiniert garen und grillen.



Rost

zum Grillen, z. B. von Steaks, Würstchen oder Toasts
oder als Stellfläche, z. B. für flache Auflaufformen.

Stellen Sie den Rost auf den Drehteller oder in die Universalpfanne.



Hinweise

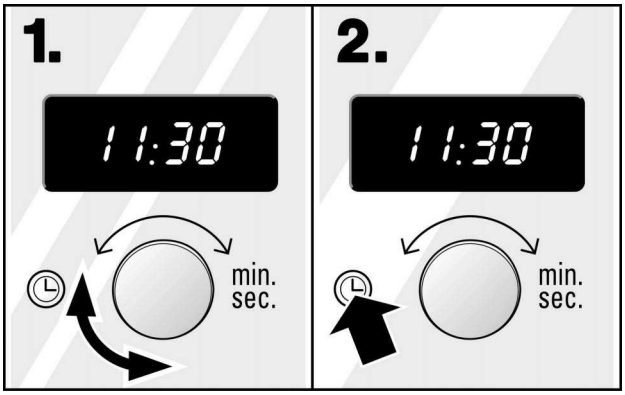
- ❑ Das Gerät ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Das Gebläse kann weiterlaufen, auch wenn das Gerät bereits ausgeschaltet ist.
- ❑ An Türfenster, Innenwänden und Boden kann Kondenswasser auftreten. Das ist normal, die Funktion der Mikrowelle wird dadurch nicht beeinträchtigt. Bitte wischen Sie das Kondenswasser nach dem Garen heraus.

Vor der ersten Benutzung

Uhrzeit einstellen

Wenn das Gerät angeschlossen wurde oder nach einem Stromausfall leuchten im Anzeigefeld drei Nullen. Nach kurzer Zeit erscheint 12:00 in der Anzeige.

Stellen Sie die Uhrzeit ein.



1. Mit dem Drehknopf die Uhrzeit einstellen.

2. Taste Uhr ◷ drücken.

Ausblenden der Uhrzeit

Taste Uhr ◷ drücken und danach die Taste Stop drücken.
Die Anzeige ist dunkel.

Einblenden der Uhrzeit

Taste Uhr ◷ drücken und einstellen, wie in Punkt 1 und 2 beschrieben.

Ändern der Uhrzeit z. B. von Sommer- auf Winterzeit

Taste Uhr ◷ drücken und einstellen, wie in Punkt 1 und 2 beschrieben.

Hinweis

- Wenn plötzlich eine Dauer in der Anzeige steht, wurde versehentlich der Drehknopf gedreht. Drücken Sie die Taste Stop. Die Uhrzeit erscheint wierder.

Garraum aufheizen

Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie den geschlossenen, leeren Garraum 10 Minuten lang auf.

1. Taste Grill drücken.
2. Mit dem Drehknopf 10 Minuten einstellen.
3. Taste Start drücken.

Wegen des entstehenden Geruches lüften Sie am besten dabei die Küche.

Die Mikrowelle

Die Mikrowelle können Sie solo, d. h. alleine oder kombiniert mit dem Grill einsetzen.

Probieren Sie es doch gleich einmal aus. Erhitzen Sie zum Beispiel eine Tasse Wasser.

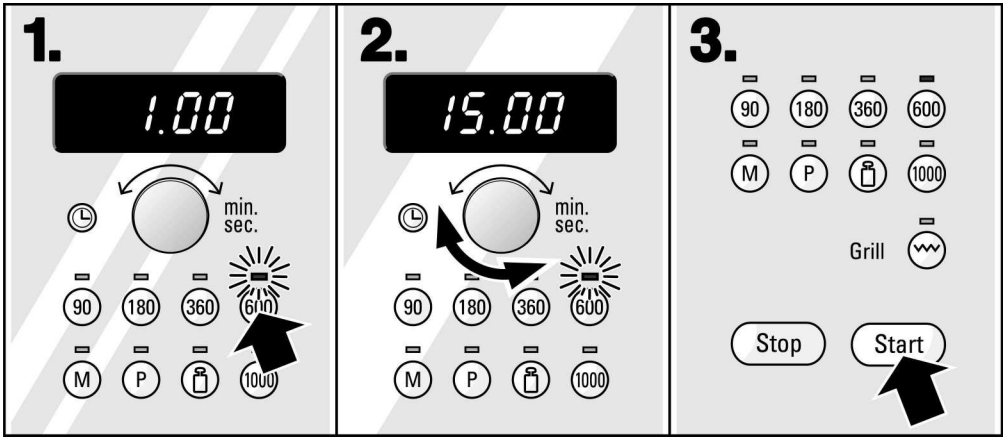
Nehmen Sie eine große Tasse ohne Gold- oder Silberdekor und geben Sie einen Teelöffel mit hinein. Stellen Sie die Tasse mit dem Wasser auf den Drehteller.

1. Taste Mikrowellenleistung 1000 Watt drücken.
2. Mit dem Drehknopf 1 Minute einstellen.
3. Taste Start drücken.

Nach 1 Minute ertönt ein Signal. Das Wasser ist heiß.

Lesen Sie bitte die Sicherheitshinweise am Anfang der Gebrauchsanweisung. Sie sind sehr wichtig.

So stellen Sie ein



1. Taste für die gewünschte Mikrowellenleistung drücken. Die Anzeigelampe über der Taste blinkt.

2. Mit dem Drehknopf die Dauer einstellen.

3. Taste Start drücken.

Die Anzeigelampe über der Mikrowellenleistung leuchtet. Die Dauer läuft sichtbar in der Anzeige ab.

Nach Ablauf der Zeit

ertönt ein Signal.
In der Anzeige erscheint eine 0.
Wenn Sie die Garraumtür öffnen oder die Taste Stop drücken, erscheint die Uhrzeit wieder.

Korrektur

Wenn nur eine Mikrowellenleistung eingestellt ist, kann die Dauer jederzeit geändert werden. Sind mehrere Mikrowellenleistungen und -zeiten eingestellt, kann die Dauer nur vor dem Start geändert werden.

Anhalten

Taste Stop einmal drücken oder die Garraumtür öffnen. Nach dem Schließen Taste Start drücken.

Löschen

Taste Stop zweimal drücken oder Tür öffnen und Taste Stop einmal drücken.

Hinweise

- ❑ Sie können bis zu 99 Minuten einstellen.
  1 Minute in Sekunden-Schritten
  bis 5 Minuten in 10-Sekunden-Schritten
  bis 30 Minuten in Minuten-Schritten
  bis 99 Minuten in 5-Minuten-Schritten.
- ❑ Die Leistung 1000 Watt können Sie für höchstens 30 Minuten, alle anderen Leistungen bis 99 Minuten einstellen.
- ❑ Sie können zuerst die Mikrowellenleistung und dann die Dauer einstellen oder umgekehrt.

Mehrere Mikrowellenleistungen hintereinander einstellen

Gehen Sie vor wie in Punkt 1 und 2 beschrieben. Stellen Sie dann die 2. Mikrowellenleistung und -zeit ein. Sie können bis zu 3 Mikrowellenleistungen und -zeiten hintereinander einstellen. Drücken Sie am Ende die Taste Start.

- ❑ Eine Mikrowellenleistung kann auch zweimal gewählt werden: z. B. 600 W–360 W–600 W. 1000 W können Sie nur einmal wählen.

Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle

Geschirr

Verwenden Sie hitzebeständiges Geschirr aus Glas, Glaskeramik, Porzellan, Keramik oder temperaturfestem Kunststoff. Diese Materialien lassen Mikrowellen durch.

Anders ist es bei Metallgeschirr. Die Mikrowellen können nicht durch, die Speisen bleiben in geschlossenen Metallgefäßen kalt.
Achten Sie darauf, dass Metall – z. B. ein Löffel – mindestens 2 cm von den Garraumwänden und der Türinnenseite entfernt ist. Das innere Türglas könnte durch Funkenbildung zerstört werden.

In vielen Fällen können Sie gleich Serviergeschirr verwenden. So sparen Sie sich das Umfüllen und viel Abwasch.
Benutzen Sie Geschirr mit Gold- oder Silberdekor nur, wenn der Geschirrhersteller garantiert, dass es für Mikrowelle geeignet ist.

Stellen Sie das Geschirr grundsätzlich auf den Drehteller.

Geschirrtest:

Wenn Sie unsicher sind, ob Ihr Geschirr mikrowellengeeignet ist, machen Sie diesen Test:
Stellen Sie das leere Geschirr für ½ bis 1 Minute bei maximaler Leistung in das Gerät. Prüfen Sie zwischendurch die Temperatur. Das Geschirr soll kalt oder handwarm sein. Wird es heiß oder entstehen Funken, ist es ungeeignet.
Achtung!
Die Mikrowelle darf nicht ohne Speisen eingeschaltet werden. Einzige Ausnahme ist dieser Geschirrtest.

Hinweise zu den Tabellen

In den folgenden Tabellen finden Sie viele Möglichkeiten und Einstellwerte zur Mikrowelle.

Die Zeitangaben in den Tabellen sind Richtwerte. Sie sind abhängig vom Geschirr, von der Qualität, Temperatur und Beschaffenheit der Lebensmittel.

In den Tabellen sind häufig Zeitbereiche angegeben. Stellen Sie zuerst die kürzere Zeit ein und verlängern Sie, wenn es erforderlich ist.

Es kann sein, dass Sie andere Mengen haben, als in den Tabellen angegeben.
Dafür gibt es eine Faustregel:
Doppelte Menge – fast doppelte Dauer,
halbe Menge – halbe Dauer.

Stellen Sie das Geschirr immer auf den Drehteller.

Auftauen

- ❑ Geben Sie die gefrorenen Lebensmittel in einem offenen Gefäß auf den Drehteller.
- ❑ Empfindliche Teile wie z. B. Beine und Flügel von Hähnchen oder fette Randpartien von Braten können Sie mit kleinen Stücken Alufolie abdecken. Die Folie darf die Backofenwände nicht berühren. Nach der Hälfte der Auftauzeit können Sie die Alufolie abnehmen.
- ❑ Die Speisen zwischendurch 1-2 mal wenden oder umrühren. Große Stücke sollten Sie mehrmals wenden.
- ❑ Lassen Sie das Aufgetaute noch 10 - 20 Minuten bei Raumtemperatur ruhen, damit sich die Temperatur ausgleicht. Beim Geflügel können Sie dann die Innereien herausnehmen. Das Fleisch kann auch mit einem kleinen gefrorenen Kern weiterverarbeitet werden.

	Menge	Mikrowellenleistung,Watt Dauer in Minuten	Hinweise
Fleisch im Ganzen vom Rind, Schwein, Kalb (mit und ohne Knochen)	800 g 1000 g 1500 g	180 W, 15 Min. + 90 W, 15 - 25 Min. 180 W, 20 Min. + 90 W, 20 - 30 Min. 180 W, 30 Min. + 90 W, 25 - 35 Min.	Empfindliche Stellen mit Alufolie abdecken.

	Menge	Mikrowellenleistung, Watt Dauer in Minuten	Hinweise
Fleisch in Stücken oder Scheiben vom Rind, Schwein, Kalb	200 g 500 g 800 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 4 - 6 Min. 180 W, 10 Min. + 90 W, 5 - 10 Min. 180 W, 10 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	Empfindliche Stellen mit Alufolie abdecken. Beim Wenden die Fleischteile voneinander trennen.
Hackfleisch, gemischt	200 g 500 g 800 g	90 W, 15 Min. 180 W, 10 Min. + 90 W, 10 - 15 Min. 180 W, 15 Min. + 90 W, 15 - 20 Min.	Möglichst flach einfrieren. Zwischendurch mehrmals wenden und bereits aufgetautes Fleisch entfernen.
Geflügel bzw. Geflügelteile	600 g 1200 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 10 - 15 Min. 180 W, 15 Min. + 90 W, 20 - 25 Min.	Keulen und Flügel mit Alufolie umwickeln.
Fisch Filet, Fischkotelett, Scheiben	400 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	Aufgetaute Teile voneinander trennen.
Fisch im Ganzen	300 g 600 g	180 W, 3 Min. + 90 W, 10 - 15 Min. 180 W, 8 Min. + 90 W, 20 - 30 Min.	Empfindliche Stellen mit Alufolie abdecken.
Gemüse, z. B. Erbsen	300 g	180 W, 10 - 15 Min.	
Obst, z. B. Himbeeren	300 g 500 g	180 W, 7 - 10 Min. 180 W, 8 Min. + 90 W, 5 - 10 Min.	Zwischendurch vorsichtig umrühren und aufgetaute Teile voneinander trennen.
Butter	125 g 250 g	180 W, 2 Min. + 90 W, 2 - 3 Min. 180 W, 2 Min. + 90 W, 3 - 5 Min.	Verpackung vollständig entfernen
Brot, ganz	500 g 1000 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 5 - 10 Min. 180 W, 12 Min. + 90 W, 10 - 20 Min.	
Kuchen, trocken z. B. Rührkuchen	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 Min. 180 W, 5 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	Kuchenstücke voneinander trennen. Nur für Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Creme.
Kuchen, saftig z. B. Obstkuchen, Quarkkuchen	500 g 750 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 15 - 20 Min. 180 W, 7 Min. + 90 W, 15 - 20 Min.	Nur für Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Gelatine.

Tiefgefrorene Speisen auftauen, erhitzen oder garen

- ❑ Nehmen Sie Fertiggerichte aus der Verpackung. Im mikrowellengeeigneten Geschirr erwärmen sie sich schneller und gleichmäßiger. Verschiedene Speisenkomponenten können sich unterschiedlich schnell erwärmen.
- ❑ Flache Speisen garen schneller als hohe. Verteilen Sie die Speisen daher möglichst flach im Gefäß. Lebensmittel sollten Sie nicht übereinander schichten.
- ❑ Decken Sie die Speisen immer zu. Wenn Sie keinen passenden Deckel für ihr Gefäß haben, nehmen Sie einen Teller oder Mikrowellen-Spezialfolie.
- ❑ Die Speisen sollten Sie zwischendurch 2 - 3 mal umrühren bzw. wenden.
- ❑ Lassen Sie die Gerichte nach dem Erhitzen noch 2 - 5 Minuten zum Temperaturausgleich ruhen.
- ❑ Der Eigengeschmack der Speisen bleibt weitgehend erhalten. Deshalb können Sie mit Salz und Gewürzen sparsam umgehen.

	Menge	**Mikrowellenleistung, Watt Dauer in Minuten**	**Hinweise**
Menü, Tellergericht, Fertiggericht (2-3 Komponenten)	300-400g	600 W, 8 - 13 Min.	
Suppen	400 g	600 W, 8 - 10 Min.	
Eintöpfe	500 g	600 W, 10 - 13 Min.	
Fleisch in Soße z. B. Gulasch	500 g	600 W, 12 - 17 Min.	Beim Umrühren die Fleischstücke voneinander trennen.
Fisch, z. B. Filetstücke	400 g	600 W, 10 - 15 Min.	Evtl. Wasser, Zitronensaft oder Wein zugeben.
Aufläufe, z. B. Lasagne, Cannelloni	450 g	600 W, 10 - 15 Min.	
Beilagen, z. B. Reis, Nudeln	250 g 500 g	600 W, 2 - 5 Min. 600 W, 8 - 10 Min.	Etwas Flüssigkeit zugeben.

	Menge	Mikrowellenleistung, Watt Dauer in Minuten	Hinweise
Gemüse, z. B. Erbsen, Broccoli, Möhren	300 g 600 g	600 W, 8 - 10 Min. 600 W, 15 - 20 Min.	Im Geschirr bodenbedeckt Wasser zugeben.
Rahmspinat	450 g	600 W, 11 - 16 Min.	Ohne Zusatz von Wasser garen.

Speisen erhitzen

- ❑ Nehmen Sie Fertiggerichte aus der Verpackung. Im mikrowellengeeigneten Geschirr erwärmen sie sich schneller und gleichmäßiger. Verschiedene Speisenkomponenten können sich unterschiedlich schnell erwärmen.
- ❑ Geben Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten immer einen Kaffelöffel in das Gefäß, um Siedeverzug zu vermeiden. Bei Siedeverzug wird die Siedetemperatur erreicht, ohne dass die typischen Dampfblasen aufsteigen. Schon bei geringer Erschütterung des Gefäßes kann die Flüssigkeit heftig überkochen oder verspritzen. Dies kann zu Verletzungen und Verbrennungen führen.
- ❑ Decken Sie die Speisen immer zu. Wenn Sie keinen passenden Deckel für ihr Gefäß haben, nehmen Sie einen Teller oder Mikrowellen-Spezialfolie.
- ❑ Die Speisen sollten Sie zwischendurch mehrmals umrühren bzw. wenden. Kontrollieren Sie die Temperatur.
- ❑ Lassen Sie die Gerichte nach dem Erhitzen noch 2 - 5 Minuten zum Temperaturausgleich ruhen.

	Menge	Mikrowellenleistung, Watt Dauer in Minuten	Hinweise
Menü, Tellergericht, Fertiggericht (2 - 3 Komponenten)		600 W, 5 - 8 Min.	

	Menge	Mikrowellenleistung, Watt Dauer in Minuten	Hinweise
Getränke	125 ml 200 ml 500 ml	1000 W, ½ - 1½ Min. 1000 W, 1½ - 2½ Min. 1000 W, 3 - 4 Min.	Löffel ins Gefäß geben. Alkoholische Getränke nicht überhitzen. Zwischendurch kontrollieren.
Babykost, z. B. Milchfläschchen	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ca. ½ Min. 360 W, ½ - 1 Min. 360 W, 1 - 2 Min.	Ohne Sauger oder Deckel. Nach dem Erhitzen immer gut schütteln. Unbedingt die Temperatur kontrollieren!
Suppe, 1 Tasse 2 Tassen	175 g 350 g	600 W, 2 - 3 Min. 600 W, 3 - 4 Min.	
Fleisch in Soße	500 g	600 W, 8 - 11 Min.	Fleischscheiben voneinander trennen.
Eintopf	400 g 800 g	600 W, 6 - 8 Min. 600 W, 8 - 11 Min.	
Gemüse, 1 Portion 2 Portionen	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 Min. 600 W, 3 - 5 Min.	

Speisen garen

- ❑ Flache Speisen garen schneller als hohe. Verteilen Sie die Speisen daher möglichst flach im Gefäß. Lebensmittel sollten Sie nicht übereinander schichten.
- ❑ Garen Sie die Speisen im geschlossenen Geschirr. Sie sollten zwischendurch umgerührt oder gewendet werden.
- ❑ Der Eigengeschmack der Speisen bleibt weitgehend erhalten. Deshalb können Sie mit Salz und Gewürzen sparsam umgehen.
- ❑ Lassen Sie die Gerichte nach dem Garen noch 2 - 5 Minuten zum Temperaturausgleich ruhen.

	Menge	Mikrowellenleistung, W Dauer in Minuten	Hinweise
Ganzes Hähnchen frisch ohne Innereien	1200 g	600 W, 22 - 25 Min.	Nach der Hälfte der Zeit wenden.

	Menge	Mikrowellenleistung, W Dauer in Minuten	Hinweise
Fischfilet, frisch	400 g	600 W, 7 - 12 Min.	
Gemüse, frisch	250 g 500 g	600 W, 6 - 10 Min. 600 W, 10 - 15 Min.	Gemüse in gleich große Stücke schneiden. Je 100 g Gemüse 1 - 2 EL Wasser zugeben.
Beilagen, z. B. Kartoffeln	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 Min. 600 W, 12 - 15 Min. 600 W, 15 - 22 Min.	Kartoffeln in gleich große Stücke schneiden. Etwa 1 cm hoch im Gefäß Wasser zugeben, umrühren.
Reis	125 g 250 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 12 - 15 Min. 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 Min.	Doppelte Menge Flüssigkeit zugeben.
Süßspeisen, z. B. Pudding (Instant)	500 ml	600 W, 6 - 8 Min.	Pudding zwischendurch mit dem Schneebesen 2 - 3 mal gut umrühren.
Obst, Kompott	500 g	600 W, 9 - 12 Min.	

Tipps zur Mikrowelle

Sie finden für die vorbereitete Speisenmenge keine Einstellangabe.

Verlängern oder verkürzen Sie die Garzeiten nach folgender Faustregel:
Doppelte Menge = fast doppelte Zeit
halbe Menge = halbe Zeit

Die Speise ist zu trocken geworden.

Stellen Sie eine kürzere Garzeit ein oder wählen Sie eine niedrigere Mikrowellen-Leistung. Decken Sie die Speise ab und geben Sie mehr Flüssigkeit dazu.

Die Speise ist nach Ablauf der Zeit noch nicht aufgetaut, heiß oder gar.

Stellen Sie eine längere Zeit ein. Größere Mengen und höhere Speisen brauchen länger.

Nach Ablauf der Garzeit ist die Speise am Rand überhitzt, in der Mitte aber noch nicht fertig.

Rühren Sie zwischendurch um und wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Leistung und eine längere Dauer.

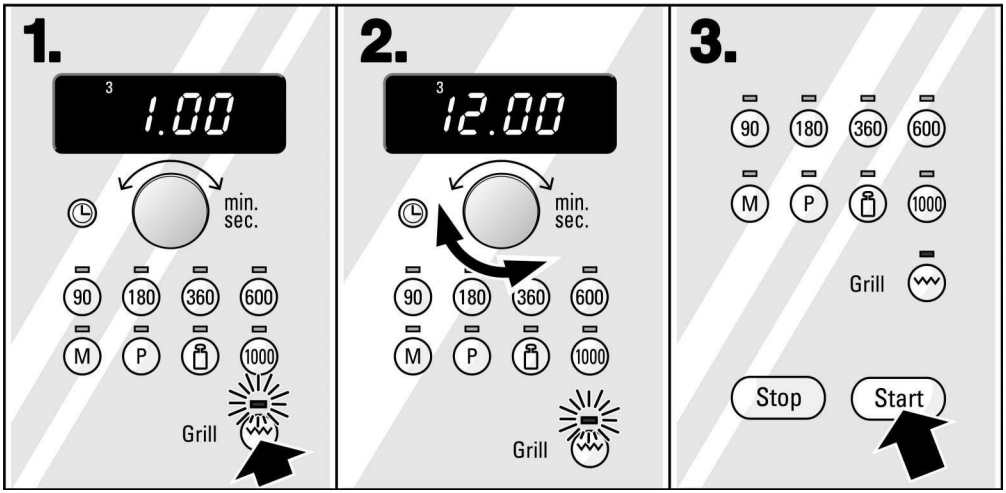
Grillen

Sie können 3 verschiedene Grillstufen wählen.

Grillstufen

3 = stark
2 = mittel
1 = schwach
wenn Sie die Taste Grill einmal drücken, erscheint die Grillstufe 3. Duch Drücken der Taste Grill können Sie die Grillstufen verändern.

So stellen Sie ein



1. Taste Grill drücken.
Grillstufe 3 erscheint.
Mit der Taste Grill können Sie jetzt eine andere Grillstufe wählen.

2. Mit dem Drehknopf die Dauer einstellen.

3. Taste Start drücken.

Nach Ablauf der Zeit

ertönt ein Signal.
Öffnen Sie die Garraumtür oder drücken Sie die Taste Stop. Die Uhrzeit erscheint wieder.

Korrektur

Grillstufe und Dauer können Sie jederzeit korrigieren.

Löschen

Taste Stop zweimal drücken oder Tür öffnen und Taste Stop einmal drücken.

Grilltabelle

- ❑ Grillen Sie immer auf dem Rost bei geschlossener Garraumtür und heizen Sie nicht vor.
- ❑ Alle angegebenen Werte sind Richtwerte, die je nach Beschaffenheit des Lebensmittels variieren können.
- ❑ Spülen Sie das Fleisch kalt ab und tupfen Sie es mit Küchenpapier trocken.
  Salzen Sie Fleisch erst nach dem Grillen.
- ❑ Damit der Fleischsaft aufgefangen wird, stellen Sie den Rost in der Universalpfanne auf den Drehteller.
- ❑ Wenden Sie die Grillstücke mit einer Grillzange. Wenn Sie mit einer Gabel ins Fleisch stechen, verliert es Saft und wird trocken.
- ❑ Dunkles Fleisch z. B. vom Rind bräunt schneller als helles Fleisch vom Kalb oder Schwein. Lassen Sie sich nicht irritieren. Grillstücke aus hellem Fleisch oder Fischfilet sind oft an der Oberfläche nur hellbraun, innen trotzdem gar und saftig.

	Menge	Gewicht	Grillstufe	Zeit in Minuten	Hinweise
Steaks	2 - 3 Stück	à ca. 200 g	3	1. Seite: ca. 15 Minuten 2. Seite: ca. 10 - 15 Minuten	2-3 cm dick
Nackensteaks	3 - 4 Stück	à ca. 120 g	3	1. Seite: ca. 20 Minuten 2. Seite: ca. 15 Minuten	1-2 cm dick
Grillwürste	4 - 6 Stück	à ca. 150 g	3	1. Seite: ca. 10 Minuten 2. Seite: ca. 10 Minuten	
Fischkotlette	2 - 3 Stück	à ca. 150 g	3	1. Seite: ca. 10 Minuten 2. Seite: ca. 8 - 12 Minuten	Rost zuvor mit Öl einfetten.
Fisch, ganz z. B. Forellen	2 - 3 Stück	à ca. 150 g	3	1. Seite: ca. 10 Minuten 2. Seite: ca. 10 - 15 Minuten	Rost zuvor mit Öl einfetten.
Toastbrot vortoasten	2 - 4 Scheiben		3	1. Seite: ca. 2 - 3 Minuten 2. Seite: ca. 2 - 3 Minuten	

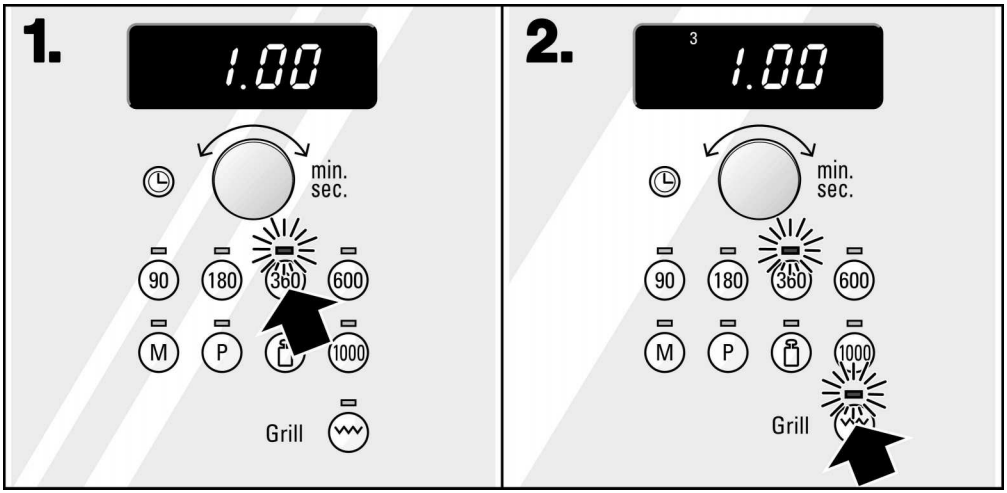
	Menge	Gewicht	Grillstufe	Zeit in Minuten	Hinweise
Toast überbacken	2 - 4 Scheiben		2 oder 3	Je nach Belag: ca. 5 - 9 Minuten	

Stellen Sie mit dem Drehknopf die erste Zeit ein. Wenden Sie die Grillstücke und stellen Sie dann die Zeit für die 2. Seite ein.

Mikrowelle und Grill kombiniert

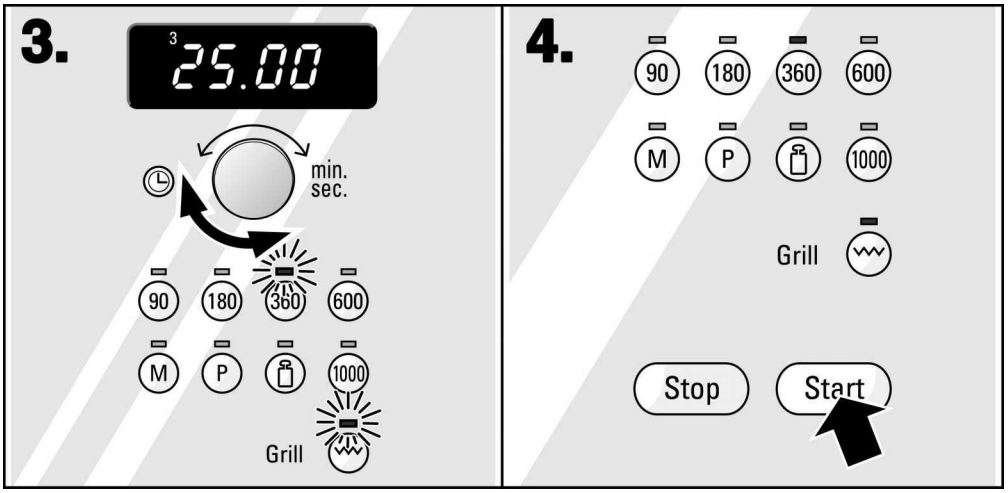
Sie können den Grill und die Mikrowelle gleichzeitig einstellen. Die Gerichte werden knusprig und braun. Es geht viel schneller und Sie sparen Energie.

So stellen Sie ein



1. Taste für die gewünschte Mikrowellenleistung drücken.

2. Taste Grill drücken.
Grillstufe 3 erscheint.
Mit der Taste Grill können Sie jetzt eine andere Grillstufe wählen.



3. Mit dem Drehknopf die Dauer einstellen.

4. Taste Start drücken.
Die eingestellte Dauer läuft ab.

Nach Ablauf der Zeit

ertönt ein Signal.
In der Anzeige erscheint eine 0.
Wenn Sie die Garraumtür öffnen oder die Taste Stop drücken, erscheint die Uhrzeit wieder.

Anhalten

❑ Taste Stop einmal drücken oder die Garraumtür öffnen. Nach dem Schließen Taste Start drücken.

Korrektur

❑ Grillstufe und Dauer können Sie jederzeit korrigieren.

Löschen

❑ Taste Stop zweimal drücken oder Tür öffnen und Taste Stop einmal drücken.

Grill mit Mikrowelle kombiniert

❑ Stellen Sie das Geschirr immer auf den Drehteller und decken Sie die Speisen nicht ab.

❑ Verwenden Sie zum Braten eine hohe Form. So bleibt der Garraum sauberer.

❑ Verwenden Sie für Aufläufe und Gratins ein großes, flaches Geschirr. In engen, hohen Gefäßen benötigen die Speisen mehr Zeit und werden an der Oberseite dunkler.

❑ Prüfen Sie, ob Ihr Geschirr in den Garraum passt. Es darf nicht zu groß sein, der Drehteller muss sich noch drehen können.

- ❑ Stellen Sie immer die maximale Garzeit ein. Überprüfen Sie die Spreise nach der kürzeren angegebenen Zeit.
- ❑ Lassen Sie das Fleisch vor dem Anschneiden noch 5 - 10 Minuten ruhen. So verteilt sich der Fleischsaft gleichmäßig und läuft beim Anschneiden nicht aus.
- ❑ Aufläufe und Gratins sollten im abgeschalteten Gerät noch 5 Minuten nachgaren.

	Menge Gewicht	Mikrowellenleistung, W	Grill-stufe	Dauer in Minuten	Hinweise
Schweinebraten, z. B. Nackenstück	ca. 750 g	1. Seite: 360 W + Grill 2. Seite: 360 W + Grill	2 2	15 Min. 20-25 Min.	Nach 15 Minuten wenden.
Hackbraten* max. 7 cm hoch	ca. 750 g	600 W + 600 W	 3	15 Min. 3-5 Min.	
Hähnchen, ganz	ca. 1200 g	360 W + 360 W	3	15 Min. 20-25 Min.	Mit der Brustseite nach unten legen. Nach 15 Minuten wenden.
Hähnchenteile, z. B. Hähnchenviertel	ca. 800 g	360 W	3	20-25 Min.	Mit der Hautseite nach oben legen. Nicht wenden.
Entenbrust	ca. 800 g	180 W	3	25-30 Min.	Mit der Hautseite nach oben legen. Nicht wenden.
Nudelauflauf (aus vorgegarten Zutaten)	ca. 1000 g	600 W	1	18-23 Min.	Mit Käse bestreuen.
Kartoffelgratin (aus rohen Kartoffeln)	ca. 1100 g	600 W	1	20-25 Min.	
Fisch, überbacken	ca. 500 g	600 W	3	10-15 Min.	Tiefgefrorenen Fisch vorher auftauen.
Quarkauflauf*	ca. 800 g	360 W + 360 W	 1	15-20 Min. 8-12 Min.	

* Garen Sie die Speisen zuerst mit Mikrowelle vor. Stellen Sie danach den Kombibetrieb ein.

Programmautomatik

Ihr Mikrowellengerät verfügt über 10 Automatik-Programme. Sie geben nur die Programm-Nummer und das Gewicht ein. Alles andere macht die Elektronik.

Für jedes Programm finden Sie die geeigneten Lebensmittel und den Gewichtsbereich dazu in den Tabellen. Sie können jedes Gewicht innerhalb des Gewichtsbereiches einstellen.

Auftauprogramme

Mit den 3 Auftauprogrammen können Sie Fleisch, Geflügel, Fisch, Brot und Kuchen auftauen.

Lebensmittel vorbereiten

Verwenden Sie Lebensmittel, die möglichst flach und portionsgerecht bei –18 °C eingefroren und gelagert wurden.

Nehmen Sie das Lebensmittel zum Auftauen grundsätzlich aus der Verpackung und wiegen Sie es ab. Das Gewicht benötigen Sie zum Einstellen des Programmes.

Empfindliche Teile, wie z.B. Beine und Flügel von Hähnchen oder Fischschwänze, können Sie mit kleinen Stücken Alufolie abdecken. So vermeiden Sie ein vorzeitiges Angaren. Achten Sie darauf, dass die Folie die Garraumwände nicht berührt.

Geschirr

Geben Sie das Lebensmittel auf ein mikrowellengeeignetes, flaches Geschirr, z.B. einen Glas- oder Porzellanteller und legen Sie keinen Deckel auf.

Ruhezeit

Das aufgetaute Lebensmittel sollte zum Temperaturausgleich noch 10-30 Minuten ruhen.
Große Fleischstücke benötigen eine längere Ruhezeit. als kleine. Flache Stücke und Hackfleisch sollten Sie vor der Ruhezeit voneinander trennen.

Danach können Sie die Lebensmittel weiter verarbeiten, auch wenn dicke Fleischstücke evtl. noch einen gefrorenen Kern haben. Bei Geflügel können Sie jetzt die Innereien herausnehmen.

Achtung!

Beim Auftauen von Fleisch, Gefügel oder Fisch entsteht Flüssigkeit. Sie darf in keinem Fall weiter verwendet werden oder mit anderen Lebensmitteln in Berührung kommen.

Lebensmittel	Programm-Nummer	Gewichtsbereich
Fleisch und Geflügel	P 01	
- Braten		0,2-2,0 kg
- flache Fleischstücke		0,2-1,5 kg
- Hackfleisch		0,2-1,0 kg
- Hähnchen, Poularde, Ente		0,7-2,0 kg
Fisch ganzer Fisch, Fischfilet, Fischkotelett	P 02	0,1-1,0 kg
Brot und Kuchen* - Brot, ganz, rund oder länglich, Brot in Scheiben, Rührkuchen, Hefekuchen, Obstkuchen	P 03	0,2-1,5 kg

* Ungeeignet sind Sahnetorten, Cremekuchen, Kuchen mit Guss, Glasur oder Gelatine.

Garprogramme

Mit den 4 Garprogrammen können Sie Reis, Kartoffeln oder Gemüse garen.

Geschirr

Garen Sie das Lebensmittel grundsätzlich in einem mikrowellengeeigneten Geschirr mit Deckel. Für Reis sollten Sie eine große, hohe Form benutzen.

Lebensmittel vorbereiten

Wiegen Sie das Lebensmittel ab. Sie benötigen die Angabe zum Einstellen des Programmes.

Reis: Verwenden Sie keinen Kochbeutel-Reis. Geben Sie die erforderliche Wassermenge laut Herstellerangabe auf der Verpackung zu. Normalerweise ist das die zwei- bis dreifache Menge des Reisgewichts.

Kartoffeln: Für Salzkartoffeln schneiden Sie die frischen Kartoffeln in kleine, gleichmäßige Stücke. Geben Sie pro 100 g Salzkartoffeln einen EL Wasser und etwas Salz zu. Pellkartoffeln garen Sie waschfeucht ohne Wasser. Stechen Sie die Schale vorher mehrmals an.

Frisches Gemüse: Wiegen Sie das frische, geputzte Gemüse ab. Schneiden Sie das Gemüse in kleine, gleichmäßige Stücke. Geben Sie pro 100 g Gemüse einen EL Wasser zu.

Tiefgekühltes Gemüse: Für dieses Programm ist nur blanchiertes, nicht vorgegartes Gemüse geeignet. Geben Sie 2-4 EL Wasser zu. Für Spinat benötigen Sie keine Wasserzugabe.

Signal

Während das Programm abläuft, ertönt nach einiger Zeit ein Signal. Rühren Sie das Lebensmittel um.

Ruhezeit

Wenn das Programm abgelaufen ist, rühren Sie das Lebensmittel noch einmal um. Zum Temperaturausgleich sollte es noch 5-10 Minuten ruhen.

Die Garergebnisse sind abhängig von Lebensmittelqualität und -beschaffenheit.

Lebensmittel	Programm-Nummer	Gewichts-bereich	Signal zum Umrühren
Reis - Langkornreis, Naturreis Rundkornreis Basmatireis	P 04	0,1-0,3 kg	Nach ca. 2-7 Minuten
Kartoffeln - Salzkartoffeln, Pellkartoffeln	P 05	0,2-1,0 kg	Ab 510 g: Nach der halben Garzeit
Frisches Gemüse - Blumenkohl, Brokkoli, Erbsen, Fenchel, Karotten, Kohlrabi, Lauch, Paprika, Zucchini	P 06	0,2-1,0 kg	Nach der halben Garzeit
Tiefgekühltes Gemüse - Blumenkohl, Brokkoli, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Lauch, Paprika, Rosenkohl, Spinat	P 07	0,15-1,0 kg	Nach der halben Garzeit

Kombi-Garprogramme

Zum Garen und Bräunen von Fleisch oder Geflügel stehen Ihnen 3 Programme zur Verfügung.

Lebensmittel vorbereiten

Verwenden Sie möglichst frische Ware. Tiefgekühlte Lebensmittel müssen vorher vollständig aufgetaut sein.

Wiegen Sie das Lebensmittel ab. Sie benötigen die Angabe zum Einstellen des Programmes.

Hackbraten sollte vor dem Garen nicht höher als 7 cm sein.

Legen Sie Schweinebraten zuerst mit der Fettseite nach unten, Geflügel mit der Brustseite nach unten in das Geschirr.

Das Programm Schweinebraten P 09 ist für gefüllte Braten nicht geeignet.

Geschirr

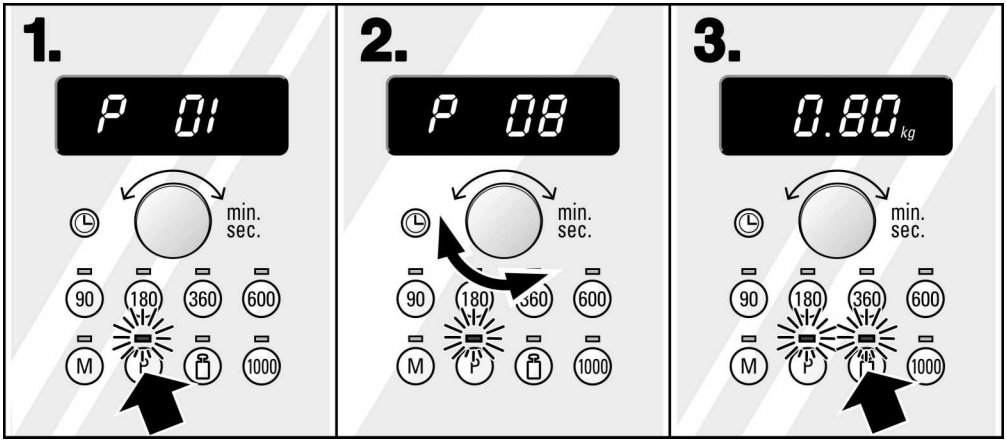
Garen Sie die Lebensmittel in einem nicht zu großen, hitzebeständigen Geschirr, das mikrowellengeeignet ist. Benutzen Sie für Hackbraten eine möglichst flache Form.

Ruhezeit

Schweinefleisch und Hackbraten sollten nach Ablauf des Programmes noch ca. 5-10 Minuten zum Temperaturausgleich ruhen.
Geflügel können Sie sofort servieren.

Lebensmittel	Programm-Nummer	Gewichts-bereich	Signal zum Wenden
Hackbraten - gemischtes Hackfleisch, Rinderhackfleisch, Lammhackfleisch	P 08	0,5-1,7 kg	-
Schweinebraten - Nacken-, Roll-, Schinken-, Schnitzelbraten ohne Knochen und ohne Schwarte	P 09	0,8-1,5 kg	Nach ca. zwei Drittel der Zeit.
Geflügel - Hähnchen, Poularde, Ente	P 10	0,8-2,0 kg	Nach ca. zwei Drittel der Zeit.

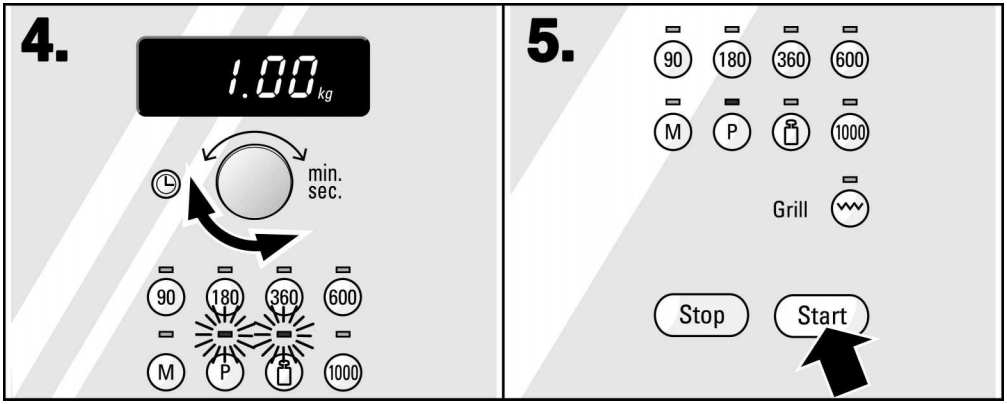
So stellen Sie ein



1. Taste P drücken.
In der Anzeige erscheint P 01.

2. Mit dem Drehknopf das gewünschte Programm einstellen.

3. Taste Gewicht drücken.
Die Grundeinstellung für das Gewicht erscheint in der Anzeige.



4. Mit dem Drehknopf das gewünschte Gewicht einstellen.

5. Taste Start drücken.
Die Dauer für das Programm läuft in der Anzeige ab.

Nach Ablauf der Zeit	ertönt ein Signal. Drücken Sie die Taste Stop oder öffnen Sie die Garraumtür.
Korrektur	Drücken Sie zweimal die Taste Stop und stellen Sie neu ein.
Löschen	Drücken Sie zweimal die Taste Stop.

Hinweis

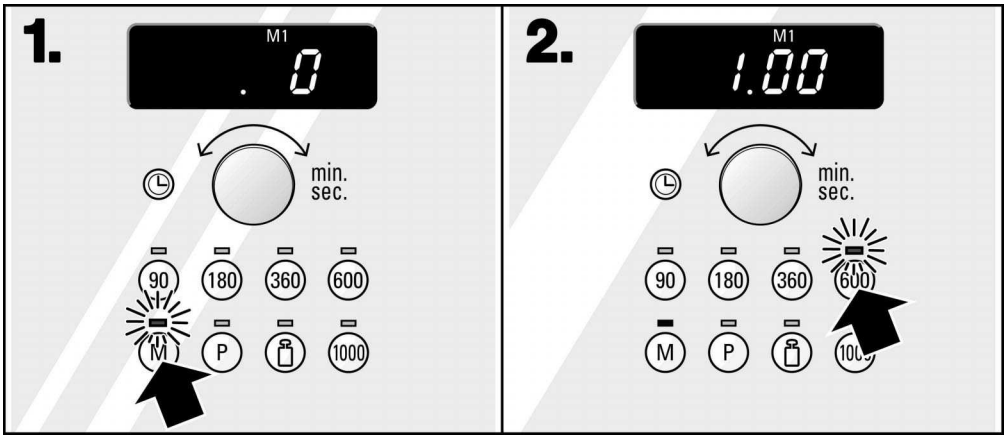
- ❑ Bei einigen Programmen ertönt nach einer bestimmten Zeit ein Signal. Öffnen Sie die Garraumtür und rühren Sie die Lebensmittel um, bzw. wenden Sie das Fleisch oder Geflügel. Drücken Sie nach dem Schließen wieder die Taste Start.

Memory

Mit Memory können Sie zwei Einstellungen, die Sie häufiger verwenden, speichern und jederzeit wieder abrufen.
Dafür stehen Ihnen die Speicherplätze M1 und M2 zur Verfügung. Die Speicherplätze wählen Sie mit der Taste M für Memory an. Einmal drücken ist Speicherplatz M1, zweimal drücken ist Speicherplatz M2.

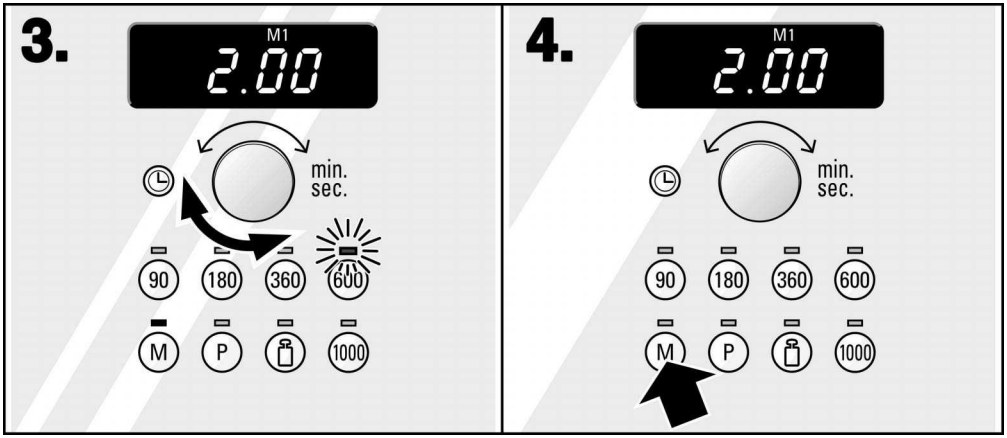
Einstellungen speichern

Beispiel: 1 Tasse Suppe erhitzen mit 600 W für 2 Minuten.



1. Taste M für Memory drücken.
Die Anzeigelampe über der Taste blinkt. In der Anzeige erscheint M1. Für den Speicherplatz M2 drücken Sie die Taste noch einmal.

2. Mikrowellenleistung 600 W drücken.



3. Mit dem Drehknopf die Dauer einstellen.

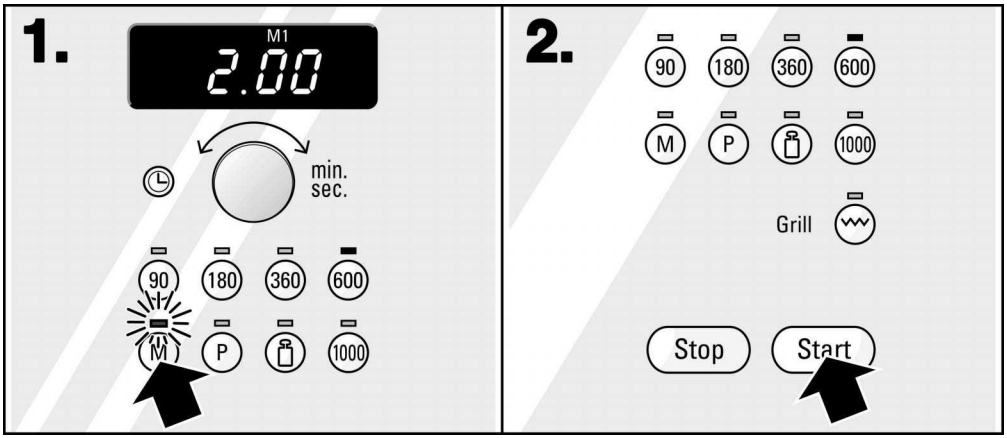
4. Taste M für Memory nochmals drücken. Die Einstellung ist gespeichert. Die Uhrzeit erscheint wieder.

Hinweise

- ❑ Sie können nur eine Mikrowellenleistung speichern, nicht mehrere Leistungen hintereinander.
- ❑ Eine gespeicherte Einstellung kann jederzeit durch eine andere ersetzt werden. Stellen Sie ein wie in Punkt 1 bis 4 beschrieben.

Memory starten

Die gespeicherten Gerichte können Sie jederzeit abrufen.



1. Taste M für Memory ein- oder zweimal drücken. Der Speicherplatz und die gespeicherte Dauer erscheinen in der Anzeige.

2. Taste Start drücken. Der gespeicherte Memory-Betrieb läuft ab.

Nach Ablauf der Zeit

ertönt ein Signal.
In der Anzeige erscheint eine 0.
Wenn Sie die Garraumtür öffnen oder die Taste Stop drücken, erscheint die Uhrzeit wieder.

Anhalten

Taste Stop einmal drücken oder die Garraumtür öffnen. Nach dem Schließen Taste Start drücken.

Ändern

Die Memory-Einstellungen können nicht geändert werden. Wenn Sie eine andere Einstellung speichern wollen, belegen Sie den Speicherplatz M1 bzw. M2 mit neuen Einstellungen.

Löschen

Wenn Sie neue Einstellungen speichern, werden die alten überschrieben.

Signaldauer ändern

Nach Ablauf der eingestellten Dauer hören Sie eine Minute lang ein Signal.

Die Signaldauer können Sie von einer Minute auf 4 - 5 Sekunden ändern.

So gehen Sie vor

- ❑ Das Gerät muss ausgeschaltet sein.
- ❑ 6 Sekunden lang die Taste Start drücken bis ein Signal ertönt. In der Anzeige erscheint eine 3.

Die Änderung ist eingegeben.

Genauso können Sie die Signaldauer wieder auf eine Minute zurückstellen.

Prüfgerichte nach EN 60705

Qualität und Funktion von Mikrowellengeräten werden von Prüfinstituten anhand dieser Gerichte geprüft.

Garen mit Mikrowelle Solo

Gericht	Mikrowellenleistung W, Dauer in Minuten	Hinweise
Eiermilch	600 W, 9 Min. + 180 W, 15-20 Min.	750 g in Pyrex-Form, 25x20 cm
Biskuit	600 W, 8-10 Min.	Pyrex-Form Ø 22 cm
Hackbraten	600 W, 23-28 Min.	Pyrex-Kastenform, 28 cm

Auftauen mit Mikrowelle solo

Gericht	Mikrowellenleistung W, Dauer in Minuten	Hinweise
Fleisch	180 W, 9 Min. + 90 W, 10-12 Min.	Mikrowellengeeignete Kunststoffplatte Ø 22 cm. Nach 9 Minuten wenden

Garen mit Mikrowelle und Grill

Gericht	Mikrowellenleistung W, Grillstufe, Dauer in Minuten	Hinweise
Kartoffelgratin	600 W, + Grillstufe 1, 20-25 Min.	Pyrex-Form, Ø 22 cm
Kuchen	-	Nicht zu empfehlen
Hähnchen	1. Seite: 360 W + Grillstufe 3, 15 Min. 2. Seite: 360 W + Grillstufe 3, 20-25 Min.	In geeignetes Glasgeschirr legen. Nach 15 Min. wenden.

Pflege und Reinigung

Verwenden Sie grundsätzlich keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler!

Verwenden Sie nie scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel. Metallschaber sind für die Reinigung des Glases an der Gerätetür nicht geeignet. Die Oberfläche kann beschädigt werden und das Glas zerstören. Wenn so ein Mittel auf die Vorderfront gelangt, wischen Sie es sofort mit Wasser ab.

Gerät außen

Es genügt, wenn Sie das Gerät feucht abwischen. Ist es stärker verschmutzt, geben Sie einige Tropfen Geschirrspülmittel in das Reinigungswasser. Wischen Sie das Gerät mit einem trockenen Lappen nach.

Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel, sonst entstehen matte Stellen. Sollte so ein Mittel an das Gehäuse gelangen, wischen Sie es sofort mit Wasser ab.

Garraum

Wischen Sie den abgekühlten Garraum nach dem Garen feucht aus. Spritzer und Verkrustungen lassen sich leicht lösen und brennen beim nächsten Mal nicht fester ein.
Bei stärkerer Verschmutzung verwenden Sie milde Reinigungsmittel.
Trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch gut nach, damit keine Korrosion entstehen kann.

Benutzen Sie kein Backofenspray, keine anderen aggressiven Backofenreiniger oder Scheuermittel. Auch Scheuerkissen, rauhe Schwämme und Topfreiniger sind ungeeignet. Diese Mittel verkratzen die Oberfläche.

Unangenehme Gerüche, z.B. nach der Zubereitung von Fisch können Sie ganz einfach beseitigen. Geben Sie ein paar Tropfen Zitronensaft in eine Tasse Wasser. Stellen Sie einen Löffel mit in das Gefäß, um Siedeverzug zu vermeiden. Erhitzen Sie das Wasser für 1 bis 2 Minuten mit maximaler Mikrowellenleistung.

Zubehör

Weichen Sie Zubehör sofort nach dem Gebrauch ein. Dann können Schmutzreste ganz leicht mit einer Bürste oder einem Spülschwamm entfernt werden. Den Rost können Sie auch mit Edelstahlreinigern oder im Geschirrspüler reinigen.

Drehteller

Reinigen Sie den Drehteller und den Rollenring mit Spülmittel. Die Vertiefung im Garraum wischen Sie mit einem feuchten Tuch aus. Achten Sie darauf, dass kein Wasser durch den Drehtellerantrieb in das Geräteinnere läuft. Wenn Sie den Drehteller wieder einsetzen, muss er richtig einrasten.

Eine Störung, was tun?

Tritt eine Störung auf, so liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, achten Sie bitte auf folgende Hinweise:

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht	Stecker nicht eingesteckt	Einstecken
	Stromausfall	Prüfen Sie, ob die Küchenlampe funktioniert.
Die Mikrowelle schaltet nicht ein.	Tür nicht ganz geschlossen	Prüfen Sie, ob Speisereste oder ein Fremdkörper in der Tür klemmen.
	Taste Start nicht gedrückt	Taste Start drücken.
Das Gerät ist nicht in Betrieb. In der Anzeige steht eine Dauer.	Der Drehknopf wurde versehentlich betätigt.	Drücken Sie die Taste Stop.

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Die Speisen werden langsamer heiß als bisher	zu kleine Mikrowellenleistung eingestellt	höhere Leistung wählen
	eine größere Menge als sonst wurde in das Gerät gegeben	doppelte Menge - fast doppelte Zeit
	die Speisen waren kälter als sonst	Speisen zwischendurch umrühren oder wenden.
Der Drehteller gibt ein kratzendes oder schleifendes Geräusch von sich.	Verschmutzung oder Fremdkörper im Bereich des Drehtellerantriebs	Rollenring und Vertiefung im Garraum reinigen.

Reparaturen dürfen Sie nur von geschulten Kundendienst-Technikern durchführen lassen. Wird Ihr Gerät unsachgemäß repariert, können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.

Kundendienst

Muss Ihr Gerät repariert werden, ist unser Kundendienst für Sie da. Die Anschrift und Telefonnummer der nächstgelegenen Kundendienststelle finden Sie im Telefonbuch. Auch die angegebenen Kundendienstzentren nennen Ihnen gern eine Kundendienststelle in Ihrer Nähe.

E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie dem Kundendienst immer die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) Ihres Gerätes an. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie, wenn Sie die Garraumtür öffnen, rechts. Damit Sie im Störungsfall nicht lange suchen müssen, tragen Sie gleich hier die Daten Ihres Gerätes ein.

E-Nr.	FD

Kundendienst ☎

Technische Daten

Stromversorgung:	230 V, 50 Hz
Gesamt-Anschlusswert:	2620 W
Mikrowellenleistung:	1000 W
Grill:	1300 W
Frequenz:	2450 MHz
Abmessungen (H x B x T)	
– Gerät	31 x 51 x 39 cm
– Garraum	21,5 x 36 x 35 cm
Gewicht	13 kg
VDE-geprüft:	ja
CE-Zeichen:	ja

Dieses Gerät entspricht der Norm EN 55011 bzw. CISPR 11.
Es ist ein Produkt der Gruppe 2, Klasse B.

Gruppe 2 bedeutet, dass Mikrowellen zum Zweck der Erwärmung von Lebensmitteln erzeugt werden.
Klasse B besagt, dass das Gerät für die private Haushaltsumgebung geeignet ist.

Using this microwave will make cooking a real pleasure.

Please read the instruction manual to ensure that you make use of all the technical advantages the appliance has to offer.

The start of the instruction manual contains a number of important notes relating to safety. You will then be introduced to the individual components of your new appliance. This section explains all the functions of your new appliance and how to operate it.

The tables have been structured in such a way as to provide a step-by-step guide to the cooker settings. They contain information on simple recipes, appropriate ovenware and the ideal settings, all of which have of course been carefully tested in our cooking studio.

It also contains a number of tips on care and cleaning to ensure that your appliance continues to look good for a long time. In the unlikely event of a malfunction, the last few pages contain information on how to rectify minor faults yourself.

Should you have any questions, always refer to the detailed table of contents first. This will help you find the right section quickly.

We hope that you will enjoy cooking with your new microwave.

Table of contents

Before connecting your new appliance 47

Before installation 47

Installation and connection 48

Important information 49

Safety information 49

Safety information for microwave operation 51

The control panel 54

Push-in control knobs 55

Types of heating 55

Accessories 55

Before using for the first time 57

Setting the clock 57

Heating up the oven interior 58

The microwave 58

Setting procedure 59

Defrosting, heating up and cooking with the microwave 60

Ovenware 60

Notes on the tables 61

Defrosting 61

Defrosting, heating up or cooking frozen foods 63

Heating food 64

Cooking food 65

Advice on microwave operation 66

Grilling 67

Setting procedure: 67

Grilling table 68

Table of contents

Combined microwave and grill operation 69

Setting procedure: 69

Grill combined with the microwave 70

Automatic programming 72

Defrosting programmes 72

Cooking programmes 73

Combination cooking programmes 75

Setting procedure: 76

Memory 77

Storing settings 77

Starting the Memory function 79

Changing the signal duration 80

Test dishes in accordance with EN 60705 81

Care and cleaning 82

Oven exterior 82

Oven interior 82

Accessories 83

Turntable 83

Troubleshooting 83

After-sales service 84

Technical data 85

Before connecting your new appliance

Important safety precautions

- ❑ Please read this instruction manual carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly.
- ❑ Please keep the instruction and installation manual in a safe place. Pass on the instruction manual to the new owner if you sell the appliance.

Before installation

Disposing in an environmentally-responsible manner

- ❑ Unpack oven and remove all packing material.
- ❑ This appliance is labelled in accordance with the European Directive 2002/96/EC concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment – WEEE).
- ❑ The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable.

Transport damage

- ❑ Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transport.
- ❑ If the supply cord is damaged, it must only be replaced by the manufacturer or it is service personnel or similarly qualified person in order to acoid a hazard.

Installation and connection

- ❑ Please observe the special installation instructions.
- ❑ This oven is intended for built-in use only. It is not intended for counter-top use or for use inside a cupboard.
- ❑ The appliance can be installed in a 60 cm wide high-sided unit (at least 85 cm above the floor).
- ❑ The appliance is fitted with a plug, and must only be connected to a properly installed socket outlet with earthing contact. The fuse protection must comprise 16 amperes (automatic circuit breaker with trigger characteristic L or B). The mains voltage must correspond with the voltage specified on the nameplate.
- ❑ The installation of the socket or replacement of the connecting cable must only be carried out by a qualified electrician. If the plug is no longer accessible subsequent to installation, an all-pole disconnecting device must be present on the installation side with a contact gap of at least 3 mm.
- ❑ Multiple plugs, plug connectors and extension cables must not be used. Overload can lead to a fire hazard.

Important information

Safety information

This appliance complies with the safety regulations for electrical appliances. Repairs must only be carried out by after-sales service engineers who have been trained by the manufacturer. Repairs that are carried out incorrectly may constitute a serious hazard to the user.

The appliance is intended only for domestic use. Use it only for the preparation of food.

Adults and children must not operate the appliance without supervision
– if they are physically or mentally incapable of doing so
– or if they lack the knowledge and experience required to operate the appliance correctly and safely.

Children must be supervised by adults at all times during combined operation. There is a risk of burning.

Children and microwaves

⚠ Children must only be allowed to use microwave ovens if they have been properly instructed. They must be able to operate the appliance correctly and understand the risks outlined in this instruction manual.
Children must be supervised when using the appliance, to ensure that they do not play with it.

Hot surfaces

⚠ Never touch the surfaces of heating and cooking appliances. They will become hot during operation. The internal surfaces of the appliance and the heating elements get very hot. There is a risk of burning. Children must be kept at a safe distance from the appliance.

Never trap cables of electrical appliances in the appliance door. The insulation could be damaged. Short circuit, risk of electrocution.

Never use the top of the appliance as a work top. There is a risk of fire.

Cooking compartment ⚠

Never store combustible items in the cooking compartment. They could catch fire if the appliance is switched on.
There is a risk of burning.

Never open the appliance door if there is smoke in the cooking compartment. Pull out the appliance plug.

Never switch on the appliance unless there is food in the cooking compartment. It could be overloaded. An exception to this rule is for short-term testing of ovenware (see the Microwave, ovenware section).

Never use the microwave oven without the turntable.

Never place food directly on the turntable. Always use a dish.

Liquid that has boiled over must not be allowed to run through the turntable drive into the interior of the appliance. Observe the procedure. Use a short cooking time and reset if necessary.

Be careful with food that is prepared with drinks with a high alcohol content (e.g. cognac, rum).
Alcohol evaporates at high temperatures. In unfavourable circumstances, the alcohol vapours could catch fire in the appliance. There is a risk of burning.
Use only small quantities of drinks with a high alcohol content and open the appliance door carefully.

Appliance door and seal ⚠

Never operate the appliance if the appliance door is damaged. Otherwise microwave energy may escape. Call the after-sales service.

The appliance door must close properly.
If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.

Environment ⚠

Never expose the microwave oven to excessive heat or moisture.

Cleaning method

⚠ Do not use high-pressure cleaners or steam jet cleaners.
Short circuit, risk of electrocution.

Clean the appliance on a regular basis. The surface of the appliance could be destroyed and the appliance could corrode over time if it is not cleaned with sufficient care. Microwave energy could escape.

Repairs

⚠ Repairs must be carried out only by after-sales service engineers who have been trained by the manufacturer. Repairs that are carried out incorrectly may constitute a serious hazard to the user.

Never carry out repair or maintenance work which requires you to remove the cover that protects against microwave energy. Call the after-sales service.

You must not open the casing. The appliance is a high-voltage appliance.

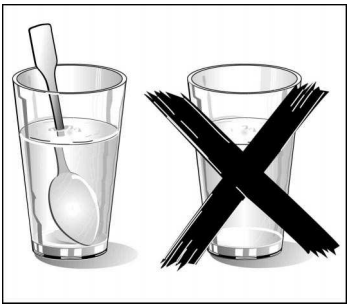
Never switch on a defective appliance. Pull out the appliance plug. Call the after-sales service.

Never replace the cooking compartment light yourself. Call the after-sales service.

CAUTION: Repair and maintenance work in which the cover that protects against microwave energy must be removed must only be carried out be specialist personnel, due to the risks involved.

Safety information for microwave operation

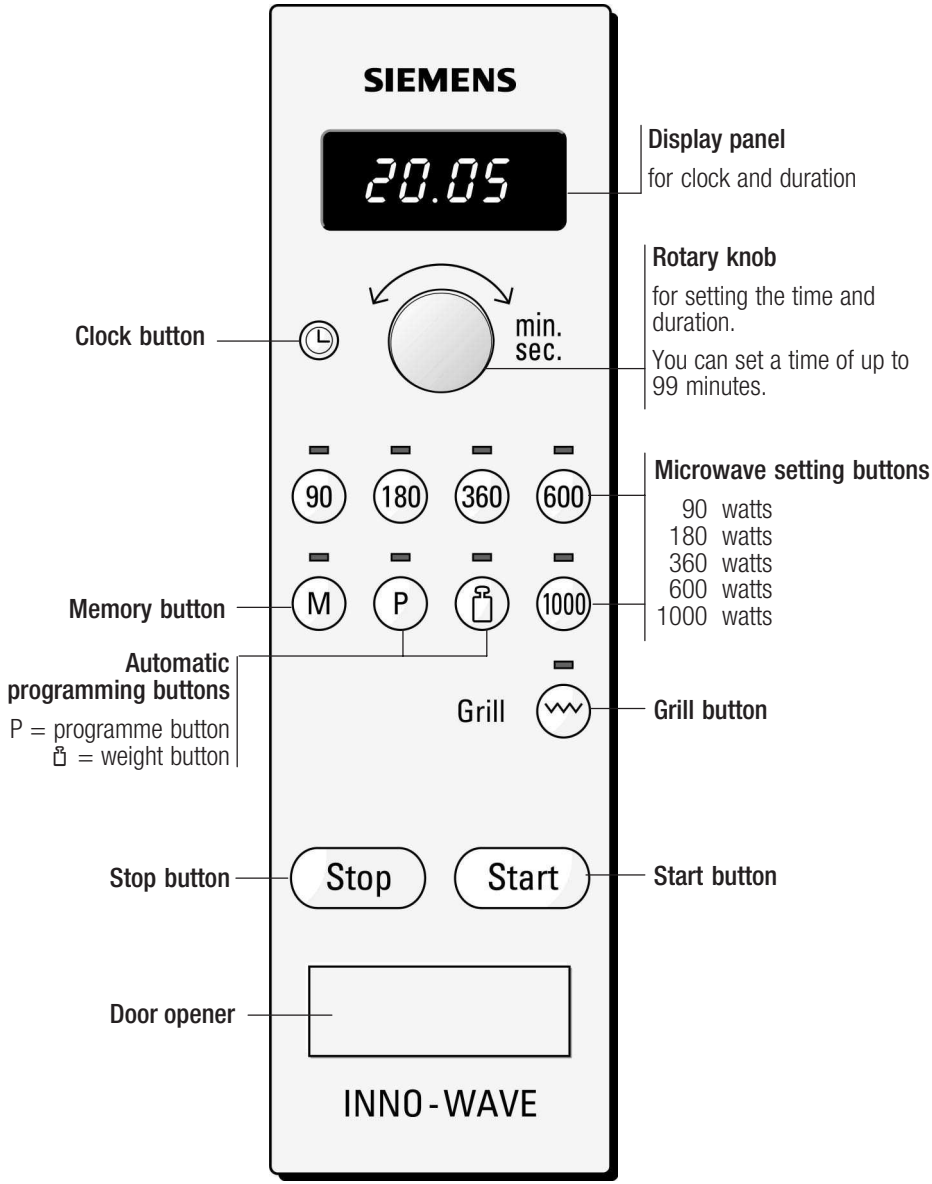
- ❑ The microwave must only be switched on when there is food in the cooking compartment.
- ❑ Always use the microwave settings and cooking times specified in the instruction manual. If you select a heat setting that is too high or a cooking time that is too long, this may cause the food to ignite and the appliance to be damaged. Risk of fire.
- ❑ The microwave should only be used for heating food and drinks. Using the microwave for other purposes may be dangerous and may result in damage e.g. grains or cereals could catch fire when heated. There is a risk of burning.



- **Risk of scalding**
  When heating up liquids, always place a teaspoon in the container to prevent delayed boiling. When boiling is delayed, the liquid comes to the boil without the customary steam bubbles. The slightest vibration can cause the hot liquid to boil over or spatter violently. This can cause injuries and scalds.
- Baby food:
  Always heat up baby food in a glass or bottle without the lid or teat. Once heated, the baby food should be stirred or shaken thoroughly to distribute the heat evenly. Always check the temperature before giving the food to your baby. There is a risk of scalding.
- Never heat up food or drinks in tightly sealed containers. There is a risk of explosion.
- Alcoholic drinks must not be overheated. There is a risk of explosion.
- Do not heat any meals in heat-retaining packages as they could ignite. Food in containers made of plastic, paper or other combustible materials must be monitored during heating. Airtight packaging may burst when the food is heated.
- Not:
  Never cook eggs in their shells nor heat up hard-boiled eggs, as they may crack or explode even after the microwave heating has ended. The same applies to shellfish and crustaceans. Always prick the yolk first for fried or poached eggs.
- Always prick the skin of foodstuffs with hard crusts or skins such as apples, tomatoes, potatoes and sausages before cooking to prevent the skin from bursting.
- You must carefully monitor the process when drying herbs, fruit, bread or mushrooms as overdrying can create a fire hazard.
- Never heat up cooking oil in a microwave as it could ignite.
- Use only microwavable containers.

- ❑ Porcelain or ceramic ovenware can have small perforations in the handles or lid. These perforations conceal a cavity below. Any liquid that penetrates this cavity may cause the ovenware to crack.
- ❑ Always use the microwave settings and cooking times specified in the instruction manual. If you select a heat setting that is too high or a cooking time that is too long, this may cause the food to ignite and the appliance to be damaged.
- ❑ Meals heated in the oven give off heat. The ovenware can become hot. Always use oven gloves when taking ovenware out of the oven.

The control panel



Push-in control knobs

The knob can be pushed in at any position. Simply press the control knob to release it or push it in. The knob can be turned to the right or left.

Types of heating

Microwaves

These are converted to heat when they come into contact with food. The microwave is ideal for rapid defrosting, heating up, melting and cooking.

Microwave settings

1000 W	for heating up liquids.
600 W	for heating up and cooking food.
360 W	for cooking meat and heating up delicate foods.
180 W	for defrosting and continued cooking.
90 W	for defrosting delicate foods.

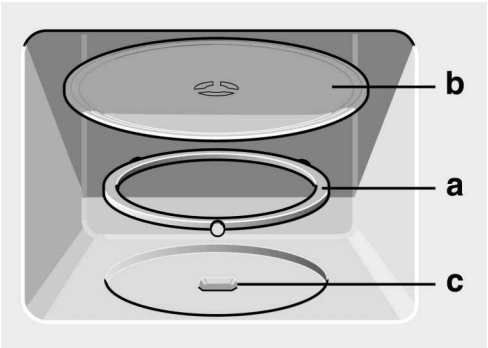
Grill

The entire surface under the grill heating element becomes hot. You can grill steaks, sausages, fish or toast in this way.

Grill combined with the microwave

This involves the simultaneous operation of the grill and the microwave. The food will become crispy and brown, but will do so much quicker and using less energy.

Accessories

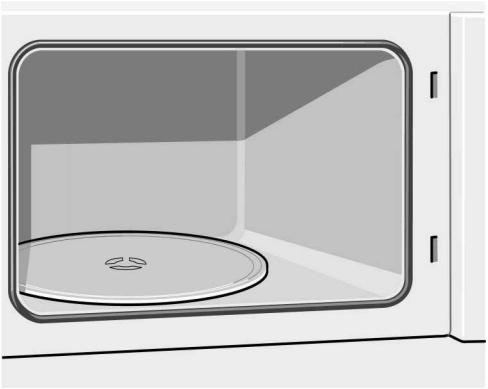


The turntable

To insert the turntable:

1. Place the roller ring **(a)** into the recess in the cooking compartment.

2. Allow the turntable **(b)** to slot into place in the drive **(c)** in the centre of the cooking compartment base.

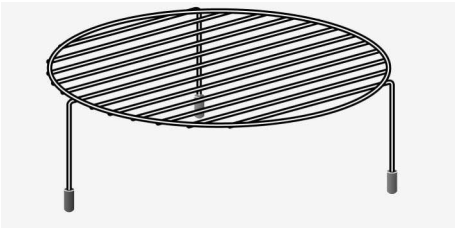


You should only use the appliance with the turntable in place. Ensure that it is properly fitted.

The turntable turns during all types of heating. It can turn anti-clockwise or clockwise.

Universal pan

It can be used to catch dripping fat when grilling directly on the wire grill, or when cooking and grilling in combination.



Wire grill

For grilling steaks, sausages or toast, or as a surface for flat casserole dishes for example.

Put the grill rack on the turntable or in the universal pan.

Notes

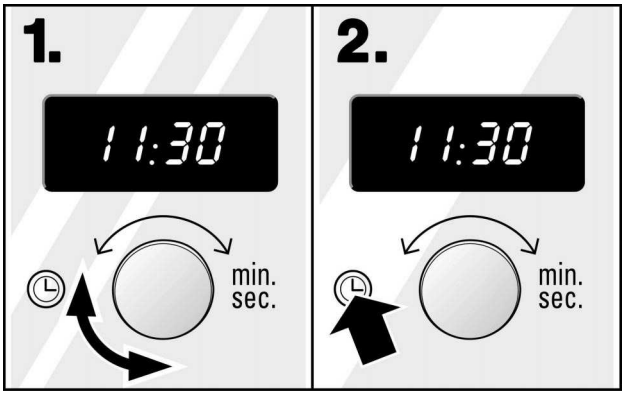
- ❑ The appliance is fitted with a cooling fan. The fan may continue to operate after the oven has been switched off.
- ❑ Condensation may appear on the door panel, interior walls and floor. This is normal and does not affect the operation of the microwave. Please wipe away the condensation after cooking.

Before using for the first time

Setting the clock

Three zeros appear in the display panel when the oven is first connected or if there has been a power failure. After a short time 12:00 will appear in the display.

Set the time.



1. Set the time using the rotary knob. **2.** Press the ◷ clock button.

Hiding the time

Press the ◷ clock button and then press the Stop button.
The display is blank.

Showing the time

Press the clock button ◷ and set the time as described in points 1 and 2.

Changing the time e.g. from summer to winter time

Press the clock button ◷ and set the time as described in points 1 and 2.

Note

- If a duration suddenly appears in the display, the knob has been turned by accident. Press the Stop button. The clock reappears in the display.

Heating up the oven interior

Heat the empty cooker for 10 minutes with the door closed to remove the new oven smell.

1. Press the Grill button.
2. Set to 10 minutes using the rotary knob.
3. Press the Start button.

It is best to ventilate the kitchen because of the smell which this produces.

The microwave

You can set the microwave for single operation i.e. on its own or for combined operation with the grill.

Why not try out it out straight away? You could heat up a cup of water, for example.

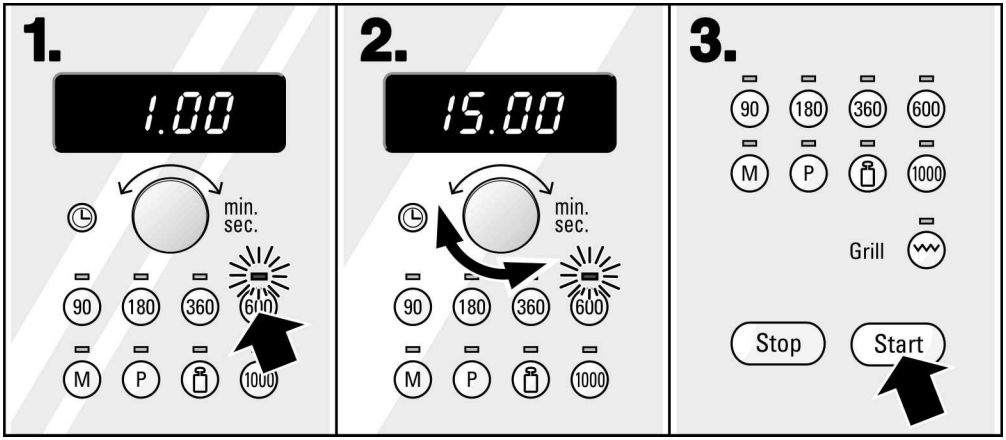
Use a large cup without a decorative gold or silver rim and place a teaspoon in it. Place the cup of water on the turntable.

1. Press the 1000 watt microwave setting button.
2. Set to 1 minute using the knob.
3. Press the Start button.

A signal sounds after 1 minute. The water is hot.

Please read the safety instructions at the front of the instruction manual. They are very important.

Setting procedure



1. Press the button for the microwave setting you require. The indicator light above the button flashes.

2. Set the duration using the rotary knob.

3. Press the Start button.

The indicator light above the microwave setting lights up. The time counts down in the display.

When the time has elapsed

a signal sounds.
0 appears in the display.
If you open the oven door or press the Stop button, the clock will be displayed once more.

Correction

If you have only made one microwave setting, you can change the duration at any time. If you have made several microwave power and time settings, the duration can only be changed before the start of microwave operation.

Pause

Press the Stop button once or open the oven door. Press the Start button after closing the door.

Cancel

Press the Stop button twice or open the door and press the Stop button once.

Notes

- ❑ You can set a time of up to 99 minutes.
  1 minute in 1 second increments
  up to 5 minutes in 10 second increments
  up to 30 minutes in 1 minute increments
  up to 99 minutes in 5 minute increments.
- ❑ The 1000 watt setting can be set for a maximum of 30 minutes, all other settings can be set for up to 99 minutes.
- ❑ You can set the microwave setting first and then the time, or visa versa.

Setting several microwave settings one after another

Proceed as described in points 1 and 2. Then set the second microwave setting and time. You can set up to 3 microwave settings one after another. When you have finished the settings, press the Start button.

- ❑ You can also set a microwave setting twice:
  e.g. 600 watts-360 watts-600 watts.
  1000 watts can only be set once.

Defrosting, heating up and cooking with the microwave

Ovenware

Use heat resistant ovenware made of glass, glass and ceramic, porcelain, ceramic or heat-resistant plastic. These materials do not block the microwaves.

This is not the case with ovenware made of metal. The microwaves are obstructed which means that the food in closed metal containers remains cold.
Make sure that there is a gap of at least 2 cm between metal items such asspoons and the walls and the inside of the door. The glass on the inside of the door could be damaged by sparks.

You can often use serving dishes for cooking food. This saves you from having to transfer the food and means there is less washing up.
You should only use ovenware with gold or silver rims if the ovenware manufacturer guarantees that they are suitable for use in the microwave.

Always place the ovenware directly on the turntable.

Ovenware test:

Carry out the following test if you are unsure whether your ovenware is suitable for use in the microwave: Place the empty dish in the oven for ½ to 1 minute at full power. Check the temperature during this period. The dish should still be cold or hand-hot. The dish is unsuitable if it becomes hot or sparks are generated.
N.B. The microwave must only be switched on when there is food in the cooking compartment. The only exception to this rule is this ovenware test.

Notes on the tables

The following tables provide you with numerous options and settings for the microwave.

The times specified in the tables are only guidelines. They may vary according to the ovenware used, the quality, temperature and consistency of the food.

Time ranges are often specified in the tables. Set the shortest time first and then extend the time if necessary.

It may be that you have different quantities from those specified in the tables.
A rule of thumb can be applied:
Double the amount - almost double the time
Half the amount - half the time.

Always place the ovenware on the turntable.

Defrosting

- ❑ Place the frozen food in an open container on the turntable.
- ❑ Turn or stir the food once or twice during the defrosting time. Large pieces of food should be turned several times.

- ❑ Leave defrosted items to stand at room temperature for a further 10 to 20 minutes so that the temperature can stabilize. With poultry, the giblets can be removed at this point. Meat can still be prepared even if it is frozen in the centre.
- ❑ Delicate parts such as the legs and wings of chicken or fatty outer layers of roasts can be covered with small pieces of aluminium foil. The foil must not come into contact with the oven walls. You can remove the foil half way through the defrosting time.

	Amount	Microwave setting in watts Time in minutes	Notes
Whole joints of meat e.g. beef, pork or veal (with or without bones)	800 g 1,000 g 1,500 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 25 min. 180 W, 20 min. + 90 W, 20 - 30 min. 180 W, 30 min. + 90 W, 25 - 35 min.	Cover delicate parts with aluminium foil.
Diced or sliced beef, pork and veal	200 g 500 g 800 g	180 W, 5 min. + 90 W, 4 - 6 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Cover delicate parts with aluminium foil. Separate the parts when turning.
Mixed minced meat	200 g 500 g 800 g	90 W, 15 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Freeze flat if possible. Turn several times during defrosting and remove meat which has already been defrosted.
Poultry or poultry portions	600 g 1,200 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	Wrap legs and wings in aluminium foil.
Fish fillet, fish steak, slices	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Separate defrosted items.
Whole fish	300 g 600 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 20 - 30 min.	Cover delicate parts with small pieces of aluminium foil.
Vegetables e.g. peas	300 g	180 W, 10 - 15 min.	
Fruit e.g. raspberries	300 g 500 g	180 W, 7 - 10 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Stir carefully during defrosting and separate the defrosted parts.
Butter	125 g 250 g	180 W, 2 min. + 90 W, 2 - 3 min. 180 W, 2 min. + 90 W, 3 - 5 min.	Remove all the packaging.
Whole loaf	500 g 1,000 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Dry cakes e.g. creaming method cakes	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Separate the pieces of cake when turning them. Only for cakes without icing, cream or crème pâtissière.

	Amount	Microwave setting in watts Time in minutes	Notes
Juicy cakes e.g. fruit cake and quark cake	500 g 750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min. 180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Only for cakes without icing or gelatine.

Defrosting, heating up or cooking frozen foods

- ❑ Take ready-made meals out of their packaging. They will heat up more quickly and evenly if you place them in microwavable dishes. Different parts of the meal may heat up at different rates.
- ❑ Food which is laid flat heats up quicker than if it is piled high. Therefore it is best to spread out the food so that it lies flat in the container. You should not place layers of food on top of each other.
- ❑ Always cover the food. If you do not have a suitable lid for your dish, use a plate or special microwave foil.
- ❑ You should stir or turn the food two to three times during heating.
- ❑ Once you have heated up the meals, leave them to stand for another 2 to 5 minutes so that the temperature can stabilize.
- ❑ The individual taste of the food is retained to a large degree. You can therefore go easy on salt and spices.

	Amount	Microwave setting in watts Time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready-made meals in 2 to 3 parts	300-400g	600 W, 8 - 13 min.	
Soups	400 g	600 W, 8 - 10 min.	
Stews	500 g	600 W, 10 - 13 min.	
Meat in sauce e.g. goulash	500 g	600 W, 12 - 17 min.	Separate the pieces of meat when stirring.
Fish, e.g. fillets	400 g	600 W, 10 - 15 min.	You may add water, lemon juice or wine.

	Amount	Microwave setting in watts Time in minutes	Notes
Bakes e.g. lasagne and cannelloni	450 g	600 W, 10 - 15 min.	
Side dishes rice and pasta	250 g 500 g	600 W, 3 - 5 min. 600 W, 8 - 10 min.	Add a little liquid.
Vegetables e.g. peas, broccoli and carrots	300 g 600 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 15 - 20 min.	Add water to cover the base of the dish.
Creamed spinach	450 g	600 W, 11 - 16 min.	Cook without adding any water.

Heating food

- ❑ Take ready-made meals out of their packaging. They will heat up more quickly and evenly if you place them in microwavable dishes. Different parts of the meal may heat up at different rates.
- ❑ When heating liquids, always place a teaspoon in the container to stop the liquid from boiling over. When boiling is delayed, the liquid comes to the boil without the customary steam bubbles. Even if the container only vibrates a little, the liquid can boil over a lot or spatter. This can cause injuries and scalding.
- ❑ Always cover the food. If you do not have a suitable lid for your dish, use a plate or special microwave foil.
- ❑ You should stir or turn the food several times during heating. Monitor the temperature.
- ❑ Once you have heated up the meals, leave them to stand for another 2 to 5 minutes so that the temperature can stabilize.

	Amount	Microwave settings in watts Time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready-made meals in two to three parts		600 W, 5 - 8 min.	
Drinks	125 ml 200 ml 500 ml	1000 W, ½ - 1½ min. 1000 W, 1½ - 2½ min. 1000 W, 3 - 4 min.	Place a spoon in the container. Do not overheat alcoholic drinks. Check during heating.

		Amount	Microwave settings in watts Time in minutes	Notes
Baby food e.g. baby's bottles		50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ½ min. 360 W, ½ - 1 min. 360 W, 1 - 2 min.	Without the lid or teat. Always shake well after heating. You must check the temperature.
Soup	1 bowl 2 bowls	175 g 350 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 3 - 4 min.	
Meat in sauce		500 g	600 W, 8 - 11 min.	Separate slices of meat.
Stew		400 g 800 g	600 W, 6 - 8 min. 600 W, 8 - 11 min.	
Vegetables	1 portion 2 portions	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 3 - 5 min.	

Cooking food

- ❑ Always cook food in covered dishes. You should stir or turn the food during cooking.
- ❑ The individual taste of the food is retained to a large degree. You can therefore go easy on salt and spices.
- ❑ Food which is laid flat heats up quicker than if it is piled high. Therefore it is best to spread out the food so that it lies flat in the container. If possible, you should not place layers of food on top of each other.
- ❑ Once you have cooked the meals, leave them to stand for another 2 to 5 minutes so that the temperature can stabilize.

	Amount	Microwave settings in watts Time in minutes	Notes
Fresh whole chicken without giblets	1.2 kg	600 W, 22 - 25 min.	Turn half way through the cooking time.
Fresh fish fillet	400 g	600 W, 7 - 12 min.	
Fresh vegetables	250 g 500 g	600 W, 6 - 10 min. 600 W, 10 - 15 min.	Cut vegetables into pieces of equal size. Add 1 to 2 tablespoons of water per 100 g of vegetables.

	Amount	Microwave settings in watts Time in minutes	Notes
Side dishes e.g. potatoes	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 12 - 15 min. 600 W, 15 - 22 min.	Cut potatoes into pieces of equal size. Pour water into the container to a depth of about 1 cm, and stir.
Rice	125 g 250 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 12 - 15 min. 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 min.	Add double the amount of liquid.
Sweets e.g. pudding (instant), fruit, compote	500 ml 500 g	600 W, 6 - 8 min. 600 W, 9 - 12 min.	Stir the pudding thoroughly using an egg whisk 2 to 3 times during the cooking.

Advice on microwave operation

There is no setting specified for the respective amount of food.

Extend or shorten the cooking time according to the following rule of thumb:
Double the amount = double the time
Half the amount = half the time

The food has been cooked too dry.

Select a shorter cooking time or lower microwave setting. Add more liquid and cover the food.

On completion of the cooking time, the food has not been defrosted, heated or cooked.

Select a longer cooking time and a higher microwave setting than is specified. Large amounts of food will take longer to cook. Take into consideration the depth of the food, as “deep” food will also take longer.

On completion of the cooking time, the food has been overcooked on the edges yet undercooked on the inside.

Stir the food from time to time and select a lower heat setting and longer duration next time.

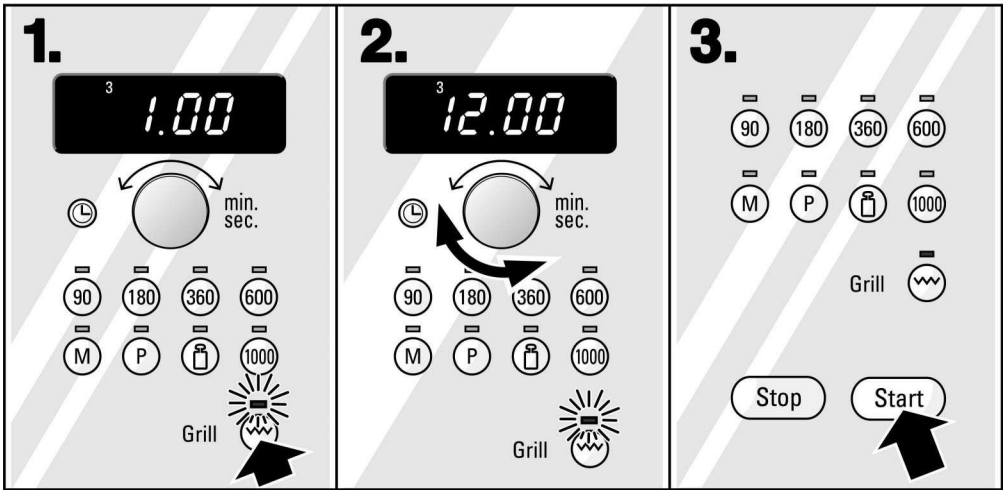
Grilling

You can select three different grill levels.

Grill levels

3 = high
2 = medium
1 = low
Grill level 3 is selected if you press the Grill button once. You can change the grill level by pressing the Grill button.

Setting procedure:



1. Press the Grill button.
Grill setting 3 appears.
You can now use the Grill button to select a different grill level.

2. Set the duration using the rotary knob.

3. Press the Start button.

When the time has elapsed

a signal sounds.
Open the oven door or press the Stop button. The clock reappears in the display.

Correction

You can correct the grill level duration at any time.

Cancel

Press the Stop button twice or open the door and press the Stop button once.

Grilling table

- ❑ Always grill on the wire grill keeping the oven door closed, and do not preheat.
- ❑ All the values given are guidelines which can vary according to the quality and nature of the food.
- ❑ Rinse the meat under cold water and pat dry with kitchen towel.
  Salt the meat after it has been grilled.
- ❑ Place the wire grill on the turntable in the universal pan to catch the meat juices.
- ❑ Turn the meat with tongs. If you pierce the meat with a fork, it will lose its juices and dry out.
- ❑ Red meat such as beef browns quicker than white meat such as veal or pork. Do not worry about this. Grilled white meat or fish is often only lightly browned on the surface. Nevertheless it is done on the inside and is juicy.

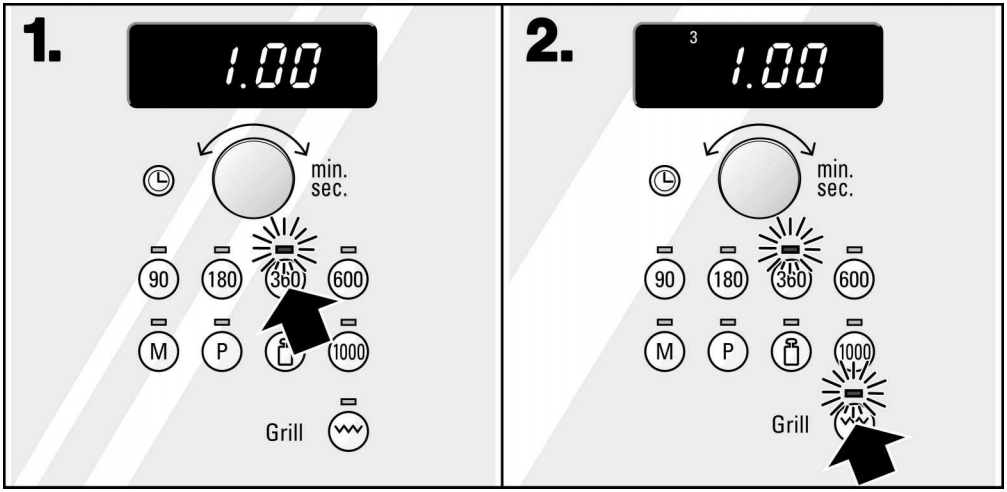
	Amount	Weight	Grill stage	Time in minutes	Notes
Steaks	2-3 pieces	approx. 200 g each	3	1st side: approx. 15 minutes 2nd side: approx. 10 - 15 minutes	2-3 cm thick
Neck steaks	3-4 pieces	approx. 120 g each	3	1st side: approx. 20 minutes 2nd side: approx. 15 minutes	1-2 cm thick
Sausages	4-6 pieces	approx. 150 g each	3	1st side: approx. 10 minutes 2nd side: approx. 10 minutes	
Fish steak	2-3 pieces	approx. 150 g each	3	1st side: approx. 10 minutes 2nd side: approx. 8 - 12 minutes	Grease the wire grill with oil before grilling.
Whole fish e.g. trout	2-3 pieces	approx. 150 g each	3	1st side: approx. 10 minutes 2nd side: approx. 10 - 15 minutes	Grease the wire grill with oil before grilling.
Bread for toasting	2-4 slices		3	1st side: approx. 2 - 3 minutes 2nd side: approx. 2 - 3 minutes.	
Cheese on toast	2-4 slices		2/3	Depending on topping: approx. 5 - 9 minutes	

Set the first time using the knob. Turn the food and then set the time for the second side.

Combined microwave and grill operation

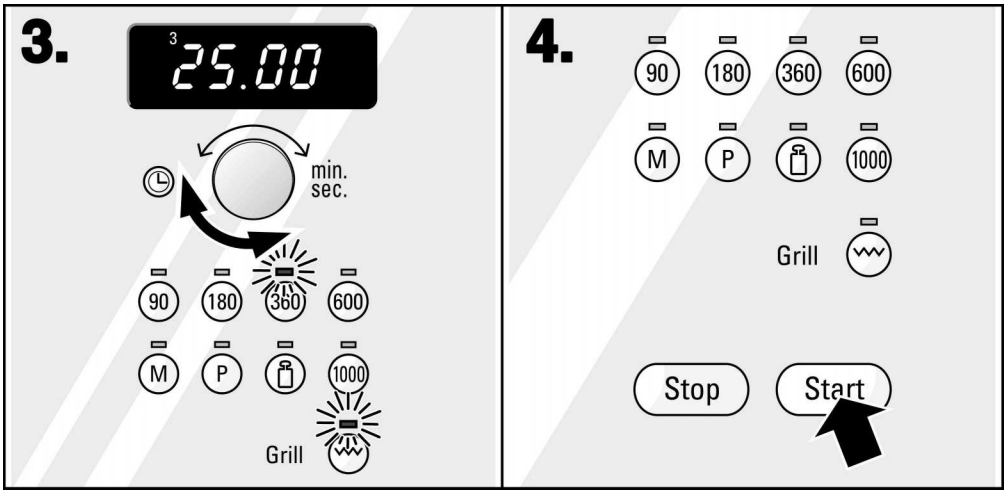
You can set the grill and the microwave at the same time. The food will be crispy and brown. This saves a lot of time and energy.

Setting procedure:



1. Press the button for the microwave setting you require.

2. Press the Grill button.
Grill setting 3 appears.
You can now use the Grill button to select a different grill level.



3. Set the duration using the rotary knob.

4. Press the Start button.
The cooking time runs down.

When the time has elapsed a signal sounds.
0 appears in the display.
If you open the oven door or press the Stop button, the clock will be displayed once more.

Pause
- ❑ Press the Stop button once or open the oven door. Press the Start button after closing the door.

Correction
- ❑ You can correct the grill level duration at any time.

Cancel
- ❑ Press the Stop button twice or open the door and press the Stop button once.

Grill combined with the microwave

- ❑ Always place the ovenware on the turntable and do not cover the food.
- ❑ Use a deep tin for roasting. This keeps the inside of the cooker cleaner.
- ❑ Use a large flat dish for bakes and gratins. Food takes longer to cook in narrow, deep dishes, and browns more on top.
- ❑ Check that your ovenware fits in the cooker. It should not be too large. The turntable must be able to turn.

- ❑ Always set the maximum cooking time. Check the shortest time given for the food.
- ❑ Leave the meat to stand for another 5 to 10 minutes before carving. This allows the meat juices to distribute evenly and stops them running out when you carve the meat.
- ❑ Bakes and gratins should be left to continue cooking for another 5 minutes with the cooker switched off.

	Amount Weight	Microwave settings in watts	Grill stage	Duration, min.	Notes
Roast pork, e.g. neck of pork	approx. 750 g	1st side: 360 W + grill 2nd side: 360 W + grill	2 2	15 min. 20-25 min.	Turn after 15 minutes.
Meat loaf* max. 7 cm high	approx. 750 g	600 W + 600 W	 3	15 min. 3-5 min.	
Chicken, whole	approx. 1200 g	360 W + 360 W	3	15 min. 20-25 min.	Cook with the breast side down. Turn after 15 minutes.
Chicken pieces, e.g. chicken quarters	approx. 800 g	360 W	3	20-25 min.	Cook with the skin down. Do not turn.
Duck breast	approx. 800g	180 W	3	25-30 min.	Cook with the skin down. Do not turn.
Pasta bake (using pre-cooked ingredients)	approx. 1000 g	600 W	1	18-23 min.	Sprinkle with grated cheese.
Potato gratin (using raw potatoes)	approx. 1100 g	600 W	1	20-25 min.	
Fish, grilling	approx. 500 g	600 W	3	10-15 min.	Defrost frozen fish before cooking.
Quark pudding*	approx. 800 g	360 W + 360 W	 1	15-20 min. 8-12 min.	

* Cook the dishes by microwave first. Then start the Combi function.

Automatic programming

Your microwave has 10 automatic programmes. You need only enter the programme number and the weight. Everything else is done electronically.

You will find the suitable food and a weight range for each programme in the tables. You can set any weight within the weight range.

Defrosting programmes

You can use the 3 defrost programmes to defrost meat, poultry, fish, bread and cakes.

Preparing food

Use food which has is thinly cut and properly portioned, and which has been frozen and stored at -18 °C.

Remove all packaging from the food to be defrosted, and weigh the food. You will need to know the weight in order the set the programme.

Delicate parts, such as the legs and wings of chickens or fish tails can be covered with small pieces of aluminium foil. This prevents the food from cooking too quickly. Ensure that the foil does not touch the oven walls.

Ovenware

Place the food in a shallow, microwaveable dish, e.g. a glass or china plate. Do not cover the dish.

Standing time

The defrosted food should be left to stand for 10-30 minutes to allow the temperature to stabilise. Large pieces of meat need to stand for longer than small ones. Thinly cut pieces of meat and mince should be separated before being left to stand.

The food can then be prepared further, even though thick pieces of meat may still be frozen in the middle. With poultry, the giblets can be removed at this point.

Warning!

Liquid will be produced when defrosting meat, poultry or fish. Under no circumstances should this liquid be used or be allowed to come into contact with other foods.

Food	Programme number	Weight range
Meat and poultry	P 01	
- roasts		0.2-2.0 kg
- thin pieces of meat		0.2-1.5 kg
- mince		0.2-1.0 kg
- chicken, poularde, duck		0.7-2.0 kg
Fish whole fish, fillet, steak	P 02	01-10 kg
Bread and cakes* - whole loaf, round or long, slices of bread, sponge cakes, yeast cakes, fruit cakes	P 03	0.2-1.5 kg

* Cream gateaux, cream cakes and cakes with icing, frosting or gelatine are not suitable.

Cooking programmes

You can use the 4 cooking programmes to cook rice, potatoes and vegetables.

Ovenware

Always cook the food in a microwaveable dish with a lid. You should use a large, tall dish for cooking rice.

Preparing food

Weigh the food. You will need this information in order to set the programme.

Rice: Do not use boil-in-the-bag rice.
Add the amount of water specified in the instructions on the packaging. This is usually two to three times the weight of the rice.

Potatoes: For boiled potatoes, cut the fresh potatoes into small, even pieces. Add a tablespoon of water and a little salt per 100 g potatoes. Cook new potatoes without water, while they are still moist from washing. Pierce the skin several times first.

Fresh vegetables: Weigh the fresh, washed vegetables. Slice the vegetables into small, even pieces. Add a tablespoon of water per 100 g vegetables.

Frozen vegetables: This programme is only suitable for blanched, and not pre-cooked vegetables. Add 2-4 tablespoons of water. It is not necessary to add water to spinach.

Signal

A signal will sound part way through the programme. Stir the food.

Standing time

Stir the food once more when the programme comes to an end. Leave the food to stand for 5-10 minutes to allow the temperature to stabilise.

The cooking results depend on the quality and nature of the food.

Food	Programme number	Weight range	Signal to stir
Rice - long grain rice, wholegrain rice, risotto rice basmati rice	P 04	0.1-0.3 kg	After approximately 2-7 minutes
Potatoes - boiled potatoes, new potatoes	P 05	0.2-1.0 kg	From 510 g: halfway through the cooking time
Fresh vegetables - cauliflower, broccoli, peas, fennel, carrots, kohlrabi, leeks, peppers, courgettes	P 06	0.2-1.0 kg	Halfway through the cooking time
Frozen vegetables - cauliflower, broccoli, peas, carrots, kohlrabi, leeks, peppers, Brussel sprouts, spinach	P 07	0.15-1.0 kg	Halfway through the cooking time

Combination cooking programmes

There are 3 programmes available for cooking and browning meat or poultry.

Preparing food

Use fresh goods where possible. Frozen food must first be completely defrosted.

Weigh the food. You will need this information in order to set the programme.

Meat loaf should be no higher than 7 cm before cooking.

Pork joints should first be placed in the dish fatty side down, and poultry breast down.

The P 09 pork joint programme is not suitable for full-size joints.

Ovenware

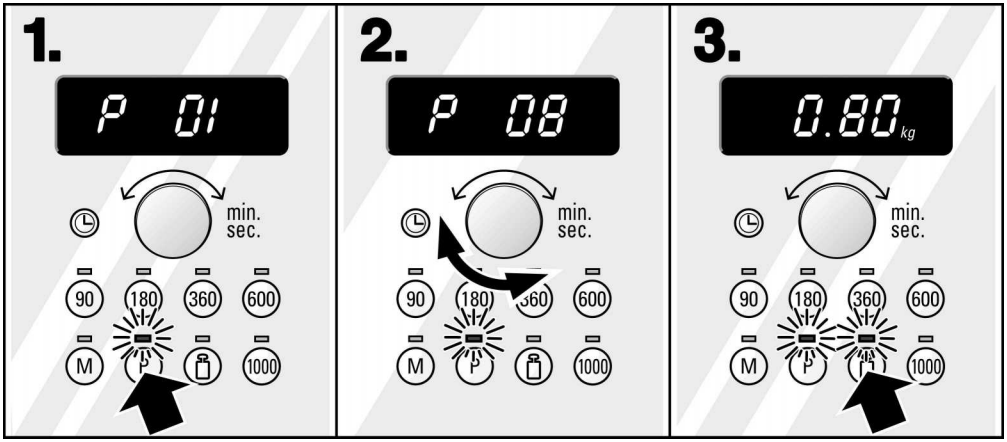
Cook the food in an appropriately sized, heat-resistant, microwaveable dish. Use as shallow a dish as possible for meat loaf.

Standing time

Pork joints and meat loaf should be left to stand for approximately 5-10 minutes after the programme has ended to allow the temperature to stabilise.
Poultry can be served straight away.

Food	Programme number	Weight range	Signal to turn the food
Meat loaf - mixed mince, beef mince, lamb mince	P 08	0.5-1.7 kg	-
Pork joints - neck, roasts, gammon, cutlets without bones or skin	P 09	0.8-1.5 kg	Two thirds through the cooking time.
Poultry - chicken, poularde, duck	P 10	0.8-2.0 kg	Two thirds through the cooking time.

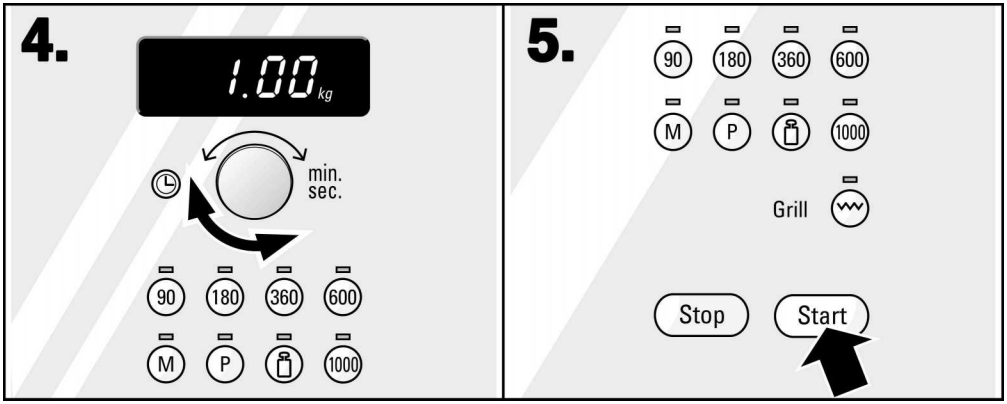
Setting procedure:



1. Press the button P.
P 01 appears in the display.

2. Use the knob to set the programme required.

3. Press the Weight button.
The basic setting for the weight appears in the display.



4. Use the knob to set the weight required.

5. Press the Start button.
The time for the programme counts down in the display.

When the time has elapsed a signal sounds.
Press the Stop button or open the oven door.

Correction Press the Stop button twice and reset the oven.

Cancel Press the Stop button twice.

Note

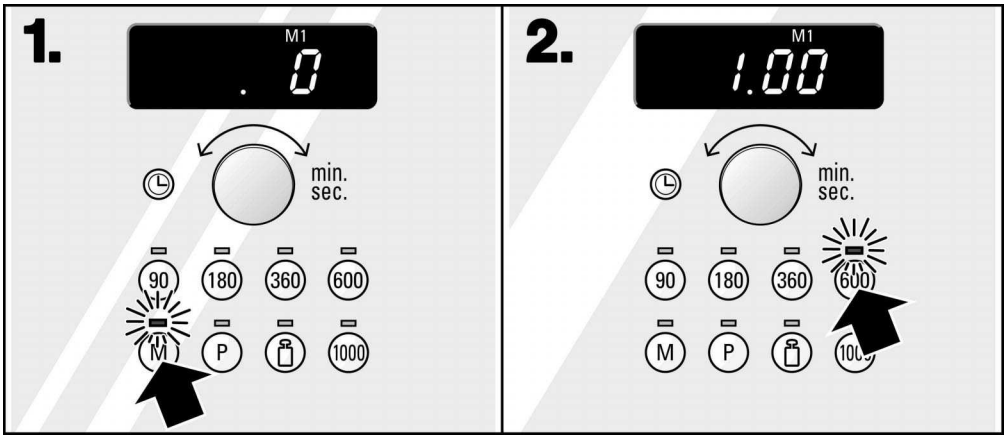
- With some programmes, a signal will sound after a certain length of time. Open the oven door and stir the food, or turn the meat or poultry. Simply press the Start button again once you have closed the door.

Memory

You can use the memory function to store two settings which you use frequently. These can be called up at any time.
Memory locations M1 and M2 are available to you. The memory locations are selected using the M button (M = memory). Press the button once for storage space M1 and twice for storage space M2.

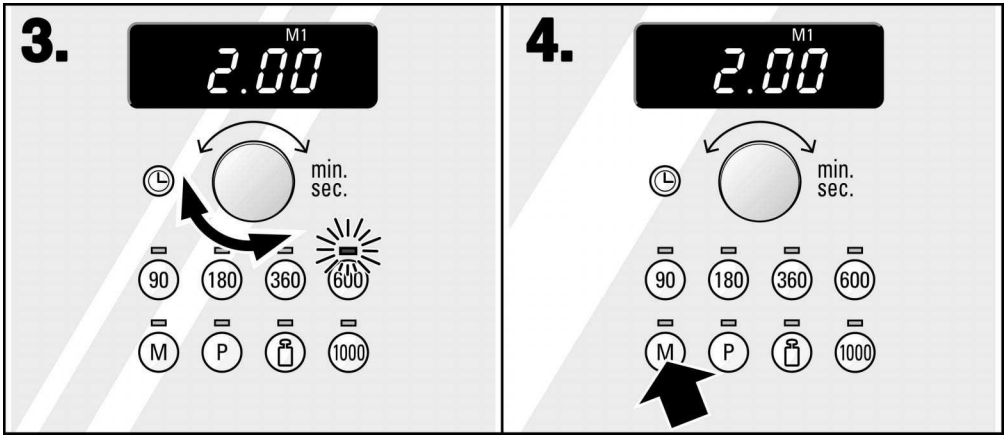
Storing settings

Example: To heat up a bowl of soup for 2 minutes at 600 W.



1. Press the M button. The indicator light above the button flashes. M1 appears in the display. Press the button once more to access memory location M2.

2. Press the 600 W microwave setting button.



3. Set the duration using the rotary knob.

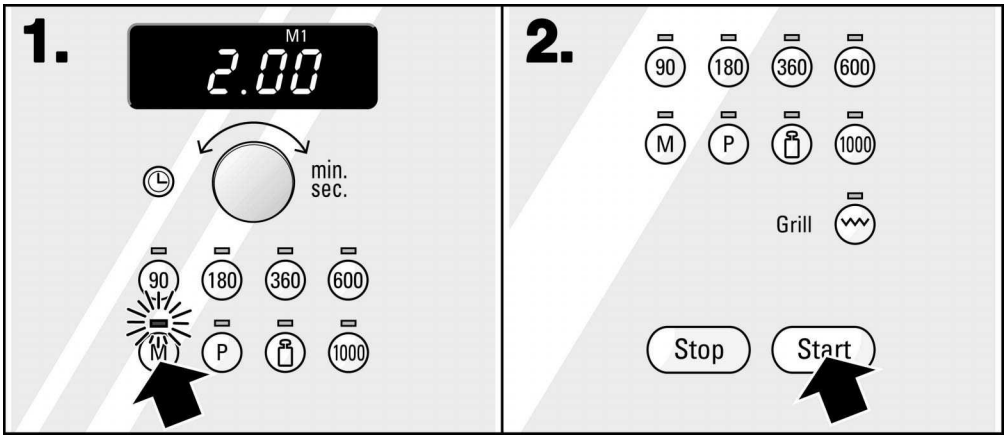
4. Press the M button again. The setting is saved. The clock reappears in the display.

Notes

- ❑ You can only store one microwave setting. You cannot store several power settings one after another.
- ❑ You can store a microwave setting, grill setting or combination cooking setting.
- ❑ You can change a stored setting at any time. Set as described in points 1 to 4.

Starting the Memory function

You may retrieve the dishes you have stored at any time.



1. Press the M button once or twice. The storage space and the time stored appear in the display.

2. Press the Start button. The memorised operation runs.

When the time has elapsed

a signal sounds.
0 appears in the display.
If you open the oven door or press the Stop button, the clock will be displayed once more.

Pause

Press the Stop button once or open the oven door. Press the Start button after closing the door.

Changes

The memory settings cannot be changed. If you wish to store a different setting, assign new settings to storage areas M1 and M2.

Cancel

If you store new settings, the previous settings will be overwritten.

Changing the signal duration

A signal sounds for one minute after the set duration has expired.

You can change the duration of the signal from 60 seconds to 4 - 5 seconds.

Procedure

- ❑ The appliance must be switched off.
- ❑ Press the Start button for 6 seconds until you hear a signal. 3 appears in the display.

The change has been entered.

You can change the signal duration to 60 seconds in the same way.

Test dishes in accordance with EN 60705

These meals are used by testing institutions to test the quality and function of microwave appliances.

Cooking with microwave only

Meal	Microwave setting (watts) and duration in minutes	Notes
Custard	600 watts, 9 mins + 180 watts, 15-20 mins	750 g in a 25x20 cm Pyrex dish
Sponge	600 watts, 8-10 mins	Pyrex dish 22 cm in diameter
Meat loaf	600 watts, 23-28 mins	28 cm Pyrex cake tin

Defrosting with microwave only

Meal	Microwave setting (watts) and duration in minutes	Notes
Meat	180 watts, 9 mins + 90 watts, 10-12 mins	Microwaveable plastic dish 22 cm in diameter. Turn after 9 minutes

Cooking with the microwave and grill

Meal	Microwave setting (watts), grill level, duration in minutes	Notes
Potato gratin	600 watts, + grill level 1, 20-25 mins	Pyrex dish 22 cm in diameter
Cake	-	Not recommended
Chicken	1st side: 360 watts + grill level 3, 15 mins 2nd side: 360 watts + grill level 3, 20-25 mins	Place in a suitable glass dish. Turn after 15 mins.

Care and cleaning

Do not under any circumstances use a highpressure or steam cleaner.

Do not use caustic or abrasive cleaning agents or sharp metal scrapers to clean the oven door glass. The surface could be damaged which may result in shattering of the glass. If an abrasive substance comes into contact with the frontage, wash it off immediately with water.

Oven exterior

Simply wipe the appliance with a damp cloth. Add a few drops of washing-up liquid to the water if the dirt is more difficult to remove. Wipe it dry with a dry cloth.

Never use strong or abrasive cleaning agents as these can leave parts of the surfaces looking dull. If you spill a cleaning agent on the casing, wipe it away with water immediately.

Oven interior

Wipe the cooker with a damp cloth when it has cooled. Splashes and food remains are easily removed and do not get burnt on harder the next time the cooker is used.
Use a mild cleaning agent to remove more stubborn dirt.
Dry the inside of the cooker thoroughly with a soft cloth to prevent any corrosion from forming.

Do not use oven spray or any other harsh oven cleaners or scouring agent. Scouring pads, rough sponges and pan cleaners are unsuitable. These cleaning agents scratch the surface.

Unpleasant smells such as fish are easily removed. Pour a few drops of lemon juice in a cup of water. Put a teaspoon in the container to prevent delayed boiling. Heat the water at full power for 1 to 2 minutes at the maximum microwave setting.

Accessories

Soak the accessories immediately after use. Remaining dirt can then be easily removed using a washing-up brush or sponge. The wire grill can also be cleaned with stainless steel cleaning agents or it can be placed in a dishwasher.

Turntable

Clean the turntable and the roller ring with washing-up liquid. Wipe the recess in the cooker with a damp cloth. Ensure that water does not leak through the turntable drive into the inside of the appliance. The support ring must slot into place properly when you re-insert it.

Troubleshooting

Should a malfunction occur, it is often only due to a minor fault. Please read the following instructions before calling the after-sales service:

Problem	Possible cause	Comments/remedy
The appliance does not work	Plug not inserted	Plug in the appliance
	Power failure	Check whether the kitchen light switches on
The microwave does not switch on	Door is not closed properly	Check whether left-over food or a foreign object is trapped in the door.
	The Start button was not pressed	Press the Start button.
The microwave is not working. A duration time appears in the display.	The rotary knob was accidentally pressed	Press the Stop button
The food takes longer than usual to heat up	The microwave setting selected was too low	Select a higher setting
	A greater amount than usual was placed in the microwave	Double the amount - almost double the cooking time

Problem	Possible cause	Comments/remedy
	The food was colder than usual	Stir or turn the food during cooking
The turntable makes a scraping or grinding noise	Dirt or foreign body is present in the turntable drive area	Clean the roller ring and the recess.

Repairs may only be carried out by fully trained after-sales service technicians. Improper repairs may cause serious injury to the user.

After-sales service

Our after-sales service is there for you in the event that your appliance needs to be repaired. You will find the address and telephone number of your nearest after-sales service centre in the phone book. The after-sales service centres listed will also be happy to advise you of a service point in your local area.

E number and FD number

When contacting the after-sales service, always specify the product number (E no.) and the production number (FD no.) of your appliance. You will see the rating plate containing these numbers on the right-hand side when you open the oven door. Make a note of these numbers in the space below to save time in the event of your appliance malfunctioning.

E no.	FD no.

After-sales service ☎

Technical data

Power supply:	230 V, 50 Hz
Total connected load:	2.620 W
Microwave setting:	1000 W
Grill:	1300 W
Frequency:	2.450 MHz
Dimensions (H x W x D)	
- appliance	31 x 51 x 39 cm
- cooking compartment	21.5 x 36 x 35 cm
Weight	13 kg
VDE tested:	Yes
CE mark:	Yes

This appliance correponds to the EN 55011 Standard or CISPR 11.
It is a product in Group 2, Class B.

Group 2 means that the microwave can be used to heat food.
Class B signifies that the appliance is suitable for private domestic use.

Ce four micro-ondes vous permettra de cuisiner avec plaisir.

Pour profiter de toutes ses qualités techniques, veuillez lire attentivement sa notice d'utilisation.

En début de notice figurent d'importants conseils de sécurité. Ensuite, vous apprenez à connaître votre appareil en détails. Nous vous montrons tout ce qu'il est capable de faire et la façon dont vous devez l'utiliser.

Les tableaux sont construits de sorte que vous puissiez régler votre appareil au fur et à mesure. Vous trouverez également des plats usuels, la vaisselle adéquate et les valeurs optimales de réglage, tout cela testé auparavant dans notre laboratoire.

Pour que votre appareil garde longtemps l'aspect du neuf, nous vous offrons de nombreux conseils d'entretien et de nettoyage. Si un incident devait survenir, vous trouverez dans les dernières pages des informations qui vous permettrons de remédier vous-mêmes aux petites pannes.

Vous avez des questions? Consultez toujours la table des matières détaillée. Vous vous y retrouverez très facilement.

Il ne nous reste plus qu'à vous souhaiter beaucoup de plaisir à cuisiner avec votre nouveau four micro-ondes.

Table de matières

Avant le branchement de votre nouvel appareil 89

Avant l'encastrement 89

Installation et branchement 90

Remarques importantes 91

Consignes de sécurité 91

Consignes de sécurité pour l'utilisation du micro-ondes 94

Le bandeau de commande 96

Sélecteurs escamotables 97

Les modes de cuisson 97

Les accessoires 98

Avant la première utilisation 99

Régler l'heure 99

Chauffer l'enceinte de cuisson 100

Les micro-ondes 101

Réglages 102

Décongeler, réchauffer et cuire aux micro-ondes 104

Vaisselle 104

Remarques concernant les tableaux 105

Décongélation 105

Décongeler, réchauffer ou cuire des mets surgelés 107

Réchauffer des mets 108

Cuire des mets 109

Conseils sur l'utilisation de la fonction micro-ondes 110

Grillades 111

Réglages 111

Tableau de grillades 112

Table de matières

Micro-ondes et gril combinés 113

Réglages 113

Gril combiné aux micro-ondes 114

Programmes automatiques 116

Programmes de décongélation 116

Programmes de cuisson 117

Programmes de cuisson combinés 119

Réglages 120

Memory 121

Mémoriser les réglages 121

Démarrer Memory 123

Modifier la durée du signal 124

Plats tests selon EN 60705 125

Entretien et nettoyage 126

Extérieur de l'appareil 126

Enceinte de cuisson 126

Accessoires 127

Plateau tournant 127

Incidents et dépannage 127

Service après-vente 128

Caractéristiques techniques 129

Avant le branchement de votre nouvel appareil

Consignes de sécurité importantes

- ❑ Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Seulement dans ce cas vous pouvez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité.
- ❑ Conservez avec soin la notice de montage et d'utilisation. Si vous remettez l'appareil à un tiers, veuillez-y joindre les notices.

Avant l'encastrement

Elimination écologique

- ❑ Déballer l'appareil et éliminer l'emballage en respectant l'environnement.
- ❑ Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
- ❑ La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Avaries de transport

- ❑ Contrôlez l'appareil après l'avoir déballé. En cas d'avaries de transport, vous ne devez pas raccorder l'appareil.
- ❑ Si le cordon de raccordement est endommagé, il doit être changé par un spécialiste formé par le fabricant, afin d'éviter tout danger.

Installation et branchement

- ❑ Veuillez respecter les instructions de montage spéciales.
- ❑ Cet appareil est destiné à l'encastrement uniquement. Cet appareil n'est pas prévu comme appareil de table ou pour l'utilisation à l'intérieur d'une armoire.
- ❑ L'appareil peut s'encastrer dans un placard mural de 60 cm de large (placé à 85 cm minimum du sol).
- ❑ L'appareil est livré prêt à brancher. Vous n'avez plus qu'à le raccorder à une prise à contact de terre réglementairement installée. Le fusible/ disjoncteur la protégeant doit supporter 16 ampères. La tension du secteur doit correspondre à celle spécifiée sur la plaque signalétique.
- ❑ Seul un électricien agréé est habilité à changer la prise femelle de place ou à changer le cordon de branchement. Si une fois le four encastré la prise femelle n'est plus accessible, il faudra installer, côté secteur, un dispositif de coupure tous pôles présentant une ouverture d'au moins 3 mm entre contacts.
- ❑ N'utilisez pas de multiprise, de boîtes de connexion ou de rallonges électriques. Une surcharge entraînerait des risques d'incendie.

Remarques importantes

Consignes de sécurité

Cet appareil est conforme aux dispositions de sécurité applicables aux appareils électriques. Seuls les techniciens du service après-vente formés par le fabricant sont habilités à effectuer des réparations. Des réparations inexpertes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur.

L'appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Utilisez-le uniquement pour préparer des aliments.

Des adultes et des enfants ne doivent jamais utiliser l'appareil sans surveillance
– si physiquement ou mentalement ils ne sont pas en mesure
– ou s'ils ont un manque de connaissances et d'expérience, d'utiliser l'appareil en toute sécurité.

Lors du mode combiné, les enfants doivent uniquement utiliser l'appareil sous la surveillance d'un adulte. Risque de brûlures !

Enfants et micro-ondes

⚠ Les enfants ne doivent utiliser des appareils à micro-ondes que si vous le leur avez appris. Ils doivent savoir faire marcher l'appareil correctement et comprendre les dangers indiqués dans la notice d'utilisation.
Les enfants doivent être surveillés pendant l'utilisation de l'appareil, afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Surfaces chaudes

⚠ Ne jamais toucher les surfaces des appareils de chauffage et de cuisson. Elles deviennent chaudes lors du fonctionnement. Les parois internes de l'appareil et les résistances chauffantes deviennent très chaudes. Risque de brûlures !
Eloignez impérativement les enfants.

Ne jamais coincer le cordon de raccordement d'un appareil électrique avec la porte chaude de l'appareil. Ceci pourrait endommager leur gaine isolante. Court-circuit, risque d'électrocution !

Ne jamais utiliser le dessus de l'appareil comme surface de rangement. Risques d'incendie !

Enceinte de cuisson

⚠ Ne jamais conserver des objets inflammables dans l'enceinte de cuisson. Ils risquent de s'enflammer lors de la mise en marche du micro-ondes.
Risque de brûlures !

Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil en cas de fumée dans l'enceinte de cuisson. Retirez la fiche secteur.

Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans mets dans l'enceinte de cuisson. Il pourrait subir une surcharge. Un test rapide de la vaisselle fait exception à cette règle (voir le chapitre Micro-ondes, vaisselle).

Ne jamais utiliser l'appareil micro-ondes sans plateau tournant.

Ne jamais poser un aliment directement sur le plateau tournant. Utilisez toujours un récipient.

Du liquide débordé ne doit pas parvenir par l'entraînement du plateau tournant dans l'intérieur de l'appareil. Observez le processus. Utilisez une courte durée et rajoutez une durée si nécessaire.

Attention en cas de mets que l'on prépare avec des boissons fortement alcoolisées (p.ex. Cognac, rhum). L'alcool s'évapore à des températures élevées. Dans des circonstances défavorables, les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans l'appareil. Risque de brûlures !
Utilisez uniquement des petites quantités de boissons fortement alcoolisées et ouvrez prudemment la porte de l'appareil.

Porte de l'appareil et joint

⚠ Ne jamais utiliser l'appareil si sa porte est endommagée. Les micro-ondes risqueraient sinon de s'échapper. Appelez le service après-vente.

La porte de l'appareil doit fermer correctement. Si le joint est fortement encrassé, la porte de l'appareil ne ferme plus correctement lors du fonctionnement. Les façades de meubles voisins peuvent être endommagées. Le joint doit toujours être propre.

Environnement

⚠ Ne jamais exposer l'appareil micro-ondes à une forte chaleur ou à l'humidité.

Nettoyage

⚠ Ne jamais utiliser un nettoyeur haute pression ou un nettoyeur à jet de vapeur !
Court-circuit, risque d'électrocution !

Nettoyer régulièrement l'appareil. En cas de nettoyage insuffisant, la surface peut être endommagée et l'appareil peut rouiller avec le temps. De l'énergie micro-ondes s'échappe !

Réparations

⚠ Seuls les techniciens du service après-vente formés par le fabricant sont habilités à effectuer des réparations. Des réparations inexpertes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur.

Ne jamais procéder à des travaux de réparation ou de maintenance lors desquels il est nécessaire d'enlever le recouvrement de protection contre l'énergie micro-ondes. Appelez le service après-vente.

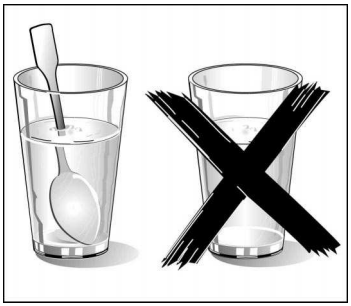
Ne jamais ouvrir le boîtier. L'appareil fonctionne avec de la haute tension.

Ne jamais mettre en marche un appareil défectueux. Retirez la fiche secteur. Appelez le service après-vente.

Ne jamais changer soi-même la lampe de l'enceinte de cuisson. Appelez le service après-vente.

ATTENTION ! Les travaux de réparation et de maintenance lors desquels la protection contre l'énergie micro-ondes doit être retirée doivent uniquement être effectués par du personnel spécialiste en raison des risques existants pendant ces opérations.

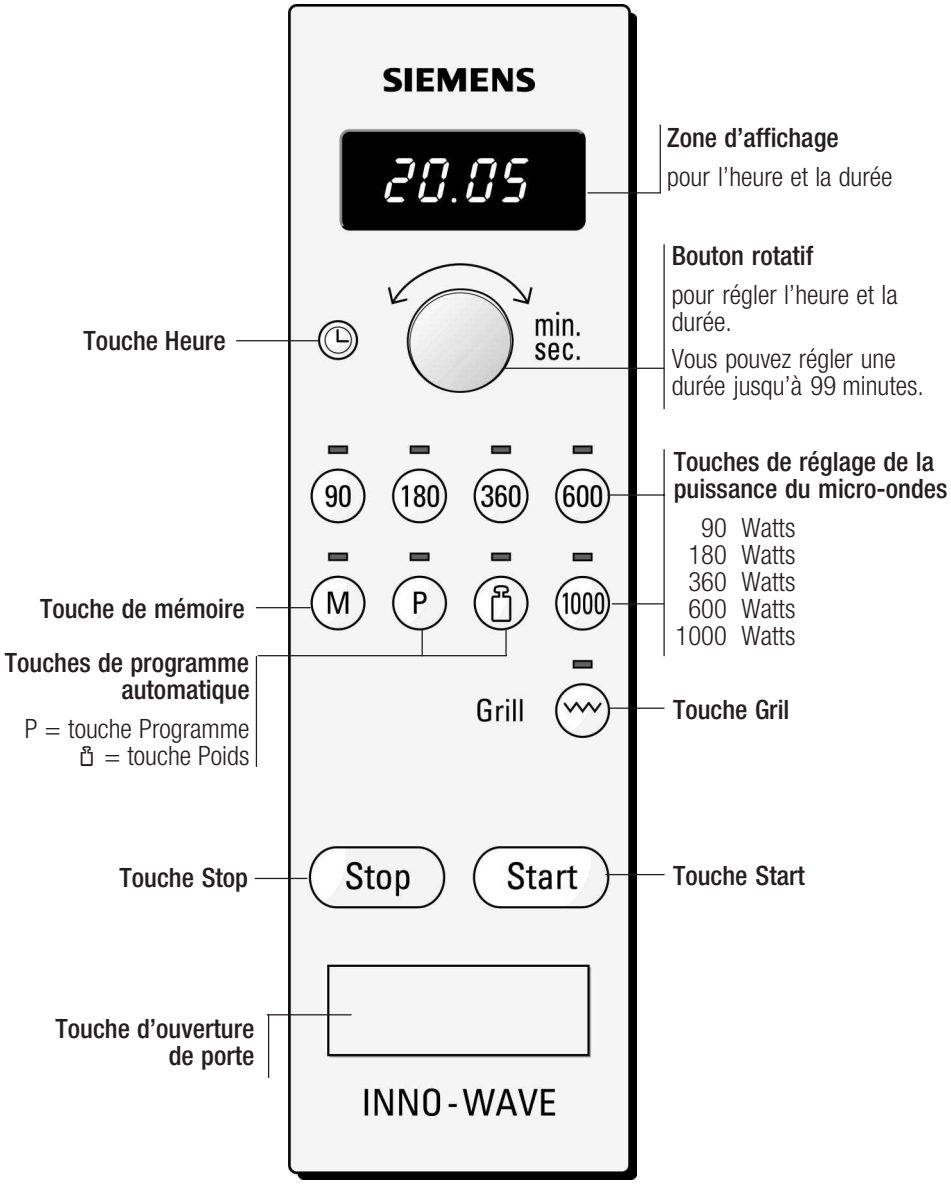
Consignes de sécurité pour l'utilisation du micro-ondes



- ❑ Le micro-ondes ne doit pas fonctionner sans aliments à l'intérieur.
- ❑ Veuillez respecter les puissances micro-ondes ainsi que les temps de cuisson indiqués dans la notice d'utilisation. Si vous sélectionnez une puissance trop élevée ou un temps trop long, les aliments peuvent s'enflammer et endommager l'appareil. Risques d'incendie!
- ❑ Utilisez le micro-ondes uniquement pour chauffer des aliments et des boissons. D'autres utilisations peuvent être dangereuses et occasionner des dégâts. Par exemple des coussins de grains ou de céréales chauffés peuvent s'enflammer. Risque de brûlures!
- ❑ **Risque de brûlures!**
  Lorsque vous chauffez des liquides, placez toujours une cuillère à café dans le récipient pour éviter le retard d'ébullition. Lors de l'ébullition tardive, le liquide atteint la température d'ébullition sans que des bulles de vapeur ne se forment. Rien qu'une légère secousse du récipient peut faire soudainement déborder ou faire jaillir le liquide brûlant. Ceci peut engendrer des blessures et brûlures.
- ❑ Aliments pour bébé:
  Réchauffez toujours les aliments pour bébé dans des leurs pots non fermés ou dans des biberons sans la tétine. Une fois réchauffés, mélangez ou agitez bien. La chaleur se répartit ainsi de façon uniforme. Vérifiez la température des aliments avant de les donner à l'enfant. Risque de brûlures!
- ❑ Ne chauffez jamais de mets ou de boissons dans des récipients hermétiquement fermés. Risque d'explosion!
- ❑ Ne chauffer pas trop les boissons alcoolisées. Risque d'explosion!

- ❑ Ne réchauffer pas les mets dans des emballages qui conservent la chaleur. Ils pourraient s'enflammer. Lorsque vous réchauffez des aliments dans des récipients en plastique, en papier ou autres matériaux inflammables, vous devez les surveiller. Si les aliments sont hermétiquement fermés, leur emballage peut éclater.
- ❑ Remarque:
  Ne jamais faire cuire des œufs dans leur coquille ni faire chauffer des œufs durs. Ils peuvent exploser, même lorsque le chauffage par des micro-ondes est terminé. Il en va de même pour les coquillages et les crustacés. Avant de faire des oeufs sur le plat ou des oeufs pochés, percer leur jaune.
- ❑ Lorsque vous faites cuire des aliments comportant une enveloppe ou une peau dure, comme des pommes, tomates, pommes de terre, saucisses, ces enveloppes peuvent éclater. Percez-les avant de les faire réchauffer.
- ❑ Si vous déshydratez des herbes aromatiques, des fruits, du pain ou des champignons, surveillez le processus. Une déshydratation excessive présenterait des risques d'incendie.
- ❑ Ne chauffez pas l'huile alimentaire au micro-ondes. Elle pourrait s'enflammer.
- ❑ Utilisez exlusivement de la vaisselle convenant aux micro-ondes.
- ❑ La vaisselle en procelaine ou en céramique peut présenter des microporosités dans les poignées et les couvercles. Derrière ces miicroporosités se dissimulent des cavités. De l'humidité peut s'y introduire et faire éclater l'ustensile.
- ❑ Veuillez respecter les puissances micro-ondes ainsi que les temps de cuisson indiqués dans la notice d'utilisation. Si vous sélectionnez une puissance trop élevée ou un temps trop long, les aliments peuvent s'enflammer et endommager l'appareil.
- ❑ Les mets réchauffés dégagent de la chaleur. Le récipient peut devenir très chaud. Utiliser des gants de cuisine lorsque vous retirez le récipient du four.

Le bandeau de commande



Sélecteurs escamotables

Le bouton rotatif est escamotable dans chaque position.
Pour les faire rentrer et sortir, appuyez sur la manette.
Le bouton rotatif peut être tourné vers la droite ou vers la gauche.

Les modes de cuisson

Micro-ondes

En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes se transforment en chaleur. Les micro-ondes conviennent pour décongeler rapidement, réchauffer, faire fonder et cuire.

Puissances mirco-ondes

1000 W	Pour réchauffer des liquides.
600 W	Pour réchauffer et faire cuire des préparations.
360 W	Pour faire cuire de la viande et pour réchauffer des préparations délicates.
180 W	Pour décongeler et poursuivre la cuisson.
90 W	Pour décongeler des préparations délicates.

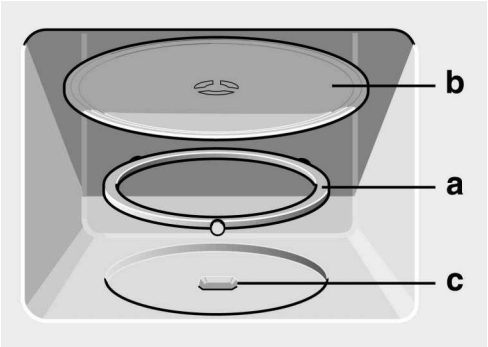
Grillades

Toute la surface située sous la résistance est chauffée. Vous pouvez ainsi griller plusieurs steaks, saucisses, poissons ou toasts.

Micro-ondes combinées au gril

Dans ce cas, le gril fonctionne en même temps que les micro-ondes. Les mets seront croustillants et dorés comme d'habitude, mais cuiront beaucoup plus vite et vous économiserez de l'énergie.

Les accessoires

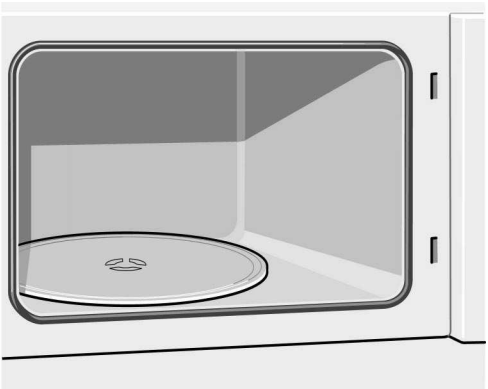


Le plateau tournant

Comment mettre le plateau tournant en place:

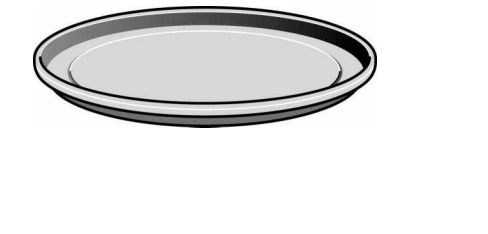
1. Placer l'anneau à roulettes **a** dans le creux situé à l'intérieur du four.

2. Enclencher le plateau tournant **b** dans l'entraînement **c** situé au milieu du plancher du four.



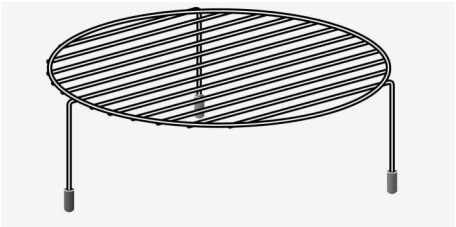
N'utilisez pas l'appareil sans que le plateau tournant soit en place. Veillez à ce qu'il soit correctement enclenché.

Le plateau tournant tourne lors de tous les modes de cuisson. Il peut tourner dans les deux sens.



Lèchefrite

Elle peut également servir à récupérer la graisse si vous faites des grillades directement sur la grille ou si vous vous servez de la grille pour faire cuire et griller en mode combiné.



Grille

pour griller p.ex. des steaks, saucisses ou des toasts
ou comme surface support, p.ex. pour des plats à gratins.

Placer la grille sur le plateau tournant ou dans la lèchefrite.

Remarques

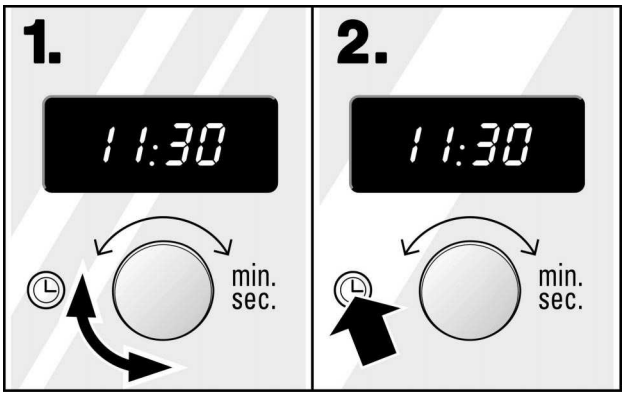
- ❑ Le four est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur peut continuer de fonctionner même si vous avez déjà éteint le four.
- ❑ De l'eau de condensation peut se former à la vitre de la porte, aux parois intérieures et au plancher. Ceci est normal et ne compromet pas le fonctionnement du micro-ondes. Essuyez l'eau de condensation après la cuisson.

Avant la première utilisation

Régler l'heure

Après avoir branché l'appareil ou après une coupure de courant, trois zéros s'allument à l'affichage. Après une courte durée, il apparaît 12:00 à l'affichage.

Réglez l'heure.



1. A l'aide du bouton rotatif, réglez l'heure.

2. Appuyez sur la touche Heure ◷.

Masquage de l'heure

Appuyez sur la touche Heure ◷ et ensuite sur la touche Stop.
L'affichage est noir.

Affichage de l'heure

Appuyez sur la touche Heure ◷ et réglez comme décrit sous point 1 et 2.

Modifier l'heure par ex. passage de l'heure d'été à l'heure d'hiver

Appuyez sur la touche Heure ◷ et réglez comme décrit sous point 1 et 2.

Remarque

- ❑ Si une durée est subitement affichée, le bouton rotatif a été tourné par inadvertance. Appuyez sur la touche Stop. L'heure se réaffiche.

Chauffer l'enceinte de cuisson

Afin d'éliminer l'odeur du neuf, laisser chauffer le four à vide, porte fermée, pendant 10 minutes.

1. Appuyez sur la touche Gril.
2. A l'aide du bouton rotatif, réglez sur 10 minutes
3. Appuyez sur la touche Start.

En raison de l'odeur dégagé, il est recommandé d'aérer la cuisine pendant ce processus.

Les micro-ondes

Vous pouvez utiliser les micro-ondes seules ou combinées avec le gril.

Testez-le directement une première fois. Vous pouvez par exemple faire chauffer une tasse d'eau.

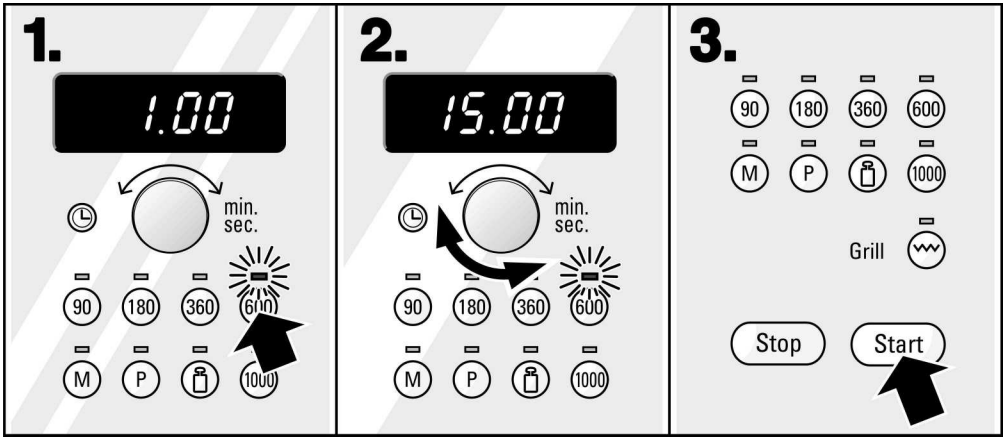
Prenez une grande tasse sans décor doré ou argenté, puis placez une cuillère à café dedans. Placez la tasse avec de l'eau sur le plateau tournant.

1. Appuyez sur la touche de puissance micro-ondes de 1000 Watts.
2. A l'aide du bouton rotatif, réglez sur 1 minute
3. Appuyez sur la touche Start.

Au bout de 1 minute un signal sonore se fait entendre. L'eau est chaude.

Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité au début de la notice d'utilisation. Ces consignes sont très importantes.

Réglages



1. Appuyez sur la touche de puissance micro-ondes souhaitée. Le voyant lumineux au-dessus de la touche clignote.

2. Réglez la durée par le bouton rotatif.

3. Appuyez sur la touche Start.

Le voyant lumineux au-dessus de la puissance micro-ondes est allumé. La durée s'écoule visiblement à l'affichage.

Après l'écoulement du temps

un signal sonore se fait entendre.
A l'affichage apparaît «0».
Si vous ouvrez la porte du four ou vous appuyez sur la touche Stop, l'affichage réindique l'heure.

Correction

Si vous n'avez réglé qu'une puissance micro-ondes, vous pouvez à tout moment modifier la durée. Si vous avez réglé plusieurs puissances et durées pour le micro-ondes, vous pouvez modifier la durée uniquement avant d'enclencher le micro-ondes.

Arrêter

Appuyez une fois sur la touche Stop ou ouvrez la porte du four. Appuyez sur la touche Start après avoir fermé la porte.

Effacement

Appuyez deux fois sur la touche Stop ou ouvrez la porte et appuyez une fois sur la touche Stop.

Remarques

- ❑ Vous pouvez régler une durée jusqu'à 99 minutes.
  1 minute par pas de 1 seconde
  jusqu'à 5 minutes par pas de 10 secondes
  jusqu'à 30 par pas de 1 minute
  jusqu'à 99 minutes par pas de 5 minutes.
- ❑ Vous pouvez régler la puissance 1000 W pour max. 30 minutes, toutes les autres puissances jusqu'à 99 minutes.
- ❑ Vous pouvez régler tout d'abord la puissance micro-ondes et ensuite le temps de cuisson ou vice versa.

Programmer plusieurs puissances micro-ondes successives

Procédez comme décrit sous les points 1 et 2. Réglez ensuite la 2. puissance micro-ondes et durée de cuisson. Vous pouvez programmer jusqu'à 3 puissances micro-ondes et durées de cuisson successives. A la fin de la programmation, appuyez sur la touche Start.

- ❑ Vous pouvez aussi sélectionner deux fois la même puissance micro-ondes:
  p.ex. 600 W-360 W-600 W.
  Vous ne pouvez sélectionner 1000 W qu'une seule fois.

Décongeler, réchauffer et cuire aux micro-ondes

Vaisselle

Utilisez de la vaisselle en verre, vitrocéramique, porcelaine, céramique ou plastique résistant à la chaleur. En effet, ces matières laissent passer les micro-ondes.

C'est le cas contraire pour la vaisselle métallique. Les micro-ondes ne peuvent passer, les mets stockés dans des récipients métalliques fermés restent froids. Veillez à ce que du métal, comme une cuillère, soit à une distance d'au moins 2 cm des parois du four et de la face intérieure de la porte. Le verre de la face intérieure de la porte pourrait être détérioré par la formation d'étincelles.

Dans de nombreux cas, vous pouvez faire cuire les mets dans le plat de service. Ceci vous évite de changer de plat et réduit la quantité de vaisselle à laver.
Utilisez de la vaisselle présentant des motifs dorés ou argentés uniquement si son utilisation pour micro-ondes est garantie par le fabricant.

Placez la vaisselle impérativement sur le plateau tournant.

Test de la vaisselle:

Lorsque vous n'êtes pas sûr si votre vaisselle convient aux micro-ondes, effectuez le test suivant:
Placez le plat vide dans le four pendant für ½ à 1 minute à la puissance maximum. A mi-temps, vérifiez la température. Le plat doit sortir froi ou tiède du four. Votre plat n'est pas approprié s'il est chaud ou si des étincelles se produisent.
Attention! Le micro-ondes ne doit pas être mis en marche sans aliments à l'intérieur. Ce test de vaisselle est la seule exception à cette règle.

Remarques concernant les tableaux

Les tableaux suivants vous indiquent de nombreuses possibilités et valeurs de réglage pour le micro-ondes.

Les durées indiquées dans les tableaux sont indicatives. Elles dépendent de la vaisselle, de la qualité, de la température et de la nature de l'aliment.

Les tableaux indiquent fréquemment des plages de durée. Réglez d'abord sur la plus courte durée, puis rallongez-la si nécessaire.

Il se peut que les quantités dont vous disposez diffèrent de celles indiquées dans les tableaux. Ici s'applique une règle générale:
Double quantité - Quasiment double durée,
Demi-quantité - Demi-durée.

Placez la vaisselle toujours sur le plateau tournant.

Décongélation

- ❑ Disposez les aliments surgelés dans un récipient non fermé que vous placez sur le plateau tournant.
- ❑ Pendant le processus de décongélation, remuez ou retournez les aliments 1 - 2 fois. Retournez les gros morceaux plusieurs fois.
- ❑ Laissez reposer l'aliment décongelé pendant 10 - 20 minutes à la température ambiante, afin que la température s'égalise. Ensuite, vous pouvez vider les volailles. Vous pouvez continuer à préparer la viande même si un petit noyau est encore surgelé.
- ❑ Vous pouvez recouvrir les morceaux délicats, comme les cuisses et les ailes de poulet ou bien l'enrobage gras des rôtis avec de petits morceaux de feuille d'aluminium. La feuille ne doit pas entrer en contact avec les parois du four. A la moitié de la durée de décongélation, vous pouvez enlever la feuille d'aluminium.

	Quantité	Puissance micro-ondes, watt Durée, minutes	Remarques
Viande de boeuf, porc, veau en un seul morceau (avec ou sans os)	800 g 1000 g 1500 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 25 min. 180 W, 20 min. + 90 W, 20 - 30 min. 180 W, 30 min. + 90 W, 25 - 35 min.	Recouvrez les parties délicates avec une feuille d'aliminium.

	Quantité	Puissance micro-ondes, watt Durée, minutes	Remarques
Viande de boeuf, porc, veau en morceaux ou en tranches	200 g 500 g 800 g	180 W, 5 min. + 90 W, 4 - 6 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Recouvrez les parties délicates avec une feuille d'aliminium. Séparez les morceaux lorsque vous les retournez.
Viande hachée, mixte	200 g 500 g 800 g	90 W, 15 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 20 min.	La congeler à plat, si possible. Entre-temps, retournez-la plusieurs fois et enlevez la viande déjà décongelée.
Volailles ou morceaux de volaille	600 g 1200 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	Entourez les cuisses et les ailes de feuille d'aluminium.
Poisson en filets, en tranches, p.ex. darnes	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Séparez les pièces déjà décongelées.
Poisson en un seul morceau	300 g 600 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 20 - 30 min.	Recouvrez les parties délicates avec de petits morceaux de feuille d'aliminium.
Légumes, p.ex. petits pois	300 g	180 W, 10 - 15 min.	
Fruits, p.ex. framboises	300 g 500 g	180 W, 7 - 10 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Entre-temps, remuez délicatement et séparez les pièces décongelées.
Beurre	125 g 250 g	180 W, 2 min. + 90 W, 2 - 3 min. 180 W, 2 min. + 90 W, 3 - 5 min.	Enlevez l'emballage complètement
Pain, entier	500 g 1000 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Gâteaux, secs p.ex. à pâte levée	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Séparez les morceaux de gâteau lorsque vous les retournez. Uniquement pour des gâteaux sans glaçage, chantilly ou crême fraîche.
Gâteaux, fondants p.ex. gâteaux aux fruits, au fromage blanc	500 g 750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min. 180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Uniquement pour des gâteaux sans glaçage ou gélatine.

Décongeler, réchauffer ou cuire des mets surgelés

- ❑ Sortez les plats cuisinés de leur emballage. Dans un récipient allant au micro-ondes ils réchauffent plus rapidement et de façon plus uniforme. Les différents ingrédients du plat peuvent se réchauffer plus ou moins vite.
- ❑ Des mets de faible épaisseur réchauffent plus vite que des mets de grosse épaisseur. C'est pourquoi il est recommandé de bien répartir les mets dans le récipient, pour qu'ils soient peu épais. N'empilez pas les aliments.
- ❑ Recouvrez toujours les mets. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté à votre récipient, prenez une assiette ou du film spécial pour micro-ondes.
- ❑ Entre-temps, remuez ou retournez les mets 2 - 3 fois.
- ❑ Une fois réchauffés, laissez reposer les plats 2 - 5 minutes pour que la température s'égalise à l'intérieur.
- ❑ Les aliments gardent leur saveur. Vous pouvez donc faire usage de sel et d'épices avec modération.

	Quantité	**Puissance micro-ondes, watt Durée, minutes**	**Remarques**
Menu, plateau-repas, plat cuisiné à 2-3 ingrédients	300-400g	600 W, 8 - 13 min.	
Potages	400 g	600 W, 8 - 10 min.	
Ragoûts	500 g	600 W, 10 - 13 min.	
Viandes en sauce, p.ex. goulash	500 g	600 W, 12 - 17 min.	Séparez les morceaux de viande lorsque vous remuez le plat.
Poisson, p.ex. filets	400 g	600 W, 10 - 15 min.	Ajoutez éventuellement de l'eau, du jus de citron ou du vin.
Soufflés, p.ex. lasagnes, cannellonis	450 g	600 W, 10 - 15 min.	
Acompagnements Riz, pâtes	250 g 500 g	600 W, 3 - 5 min. 600 W, 8 - 10 min.	Ajoutez un peu de liquide.

	Quantité	Puissance micro-ondes, watt Durée, minutes	Remarques
Légumes, p.ex. petits pois, broccolis, carottes	300 g 600 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 15 - 20 min.	Ajoutez un peu l'eau dans le récipient jusqu'à couvrir le fond.
Epinards à la crême	450 g	600 W, 11 - 16 min.	Faire cuire sans ajouter de l'eau.

Réchauffer des mets

- ❑ Sortez les plats cuisinés de leur emballage. Dans un récipient allant au micro-ondes ils réchauffent plus rapidement et de façon plus uniforme. Les différents ingrédients du plat peuvent se réchauffer plus ou moins vite.
- ❑ Lorsque vous chauffez des liquides, placez toujours une cuillère à café dans le récipient pour éviter le retard d'ébullition. Lors de l'ébullition tardive, le liquide atteint la température d'ébullition sans que des bulles de vapeur ne se forment. Rien qu'une légère secousse du récipient peut faire déborder ou faire jaillir le liquide brûlant. Ceci peut engendrer des blessures et brûlures.
- ❑ Recouvrez toujours les mets. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté à votre récipient, prenez une assiette ou du film spécial pour micro-ondes.
- ❑ Entre-temps, remuez ou retournez les mets plusieurs fois. Vérifiez la température.
- ❑ Une fois réchauffés, laissez reposer les plats 2 - 5 minutes pour que la température s'égalise à l'intérieur.

	Quantité	Puissance micro-ondes, watt Durée, minutes	Remarques
Menu, plateau-repas, plat cuisiné (2-3 ingrédients)		600 W, 5 - 8 min.	
Boissons	125 ml 200 ml 500 ml	1000 W, ½ - 1½ min. 1000 W, 1½ - 2½ min. 1000 W, 3 - 4 min.	Placez une cuillère dans le récipient. Ne chauffez pas trop des boissons alcoolisées. Vous devez les contrôler entre-tremps.

	Quantité	Puissance micro-ondes, watt Durée, minutes	Remarques
Aliment pour bébé, p.ex. biberon de lait	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ½ min. 360 W, ½ - 1 min. 360 W, 1 - 2 min.	Sans tétine ou couvercle. Toujours bien agiter après l'avoir réchauffé. Contrôlez impérativement la température!
Potage, 1 tasse 2 tasses	175 g 350 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 3 - 4 min.	
Viandes en sauce	500 g	600 W, 8 - 11 min.	Séparez les tranches de viande.
Ragoût	400 g 800 g	600 W, 6 - 8 min. 600 W, 8 - 11 min.	
Légumes, 1 portion 2 portions	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 3 - 5 min.	

Cuire des mets

- ❑ Faites cuire les mets dans des récipients fermés. Remuez ou retournez-les pendant la cuisson.
- ❑ Les aliments gardent leur saveur. Vous pouvez donc employer du sel et des épices avec modération.
- ❑ Des mets de faible épaisseur réchauffent plus vite que des mets de grosse épaisseur. C'est pourquoi il est recommandé de bien répartir les mets dans le récipient, pour qu'ils soient peu épais. Dans la mesure du possible, n'empilez pas les aliments.
- ❑ Une fois cuits, laissez reposer les plats 2 - 5 minutes pour que la température s'égalise à l'intérieur.

	Quantité	Puissance micro-ondes, W Durée, minutes	Remarques
Poulet entier frais, sans abats	1200 g	600 W, 22 - 25 min.	Retournez-le à mi-cuisson.
Filet de poisson, frais	400 g	600 W, 7 - 12 min.	
Légumes, frais	250 g 500 g	600 W, 6 - 10 min. 600 W, 10 - 15 min.	Coupez les légumes en morceau de même grosseur. Ajoutez 1 - 2 cuillères à soupe d'eau par 100 g de légumes.

	Quantité	Puissance micro-ondes, W Durée, minutes	Remarques
Accompagnements, p.ex. pommes de terre	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 12 - 15 min. 600 W, 15 - 22 min.	Coupez les pommes de terre en morceau de même grosseur. Ajoutez env. 1 cm d'eau dans le récipient, remuez.
Riz	125 g 250 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 12 - 15 min. 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 min.	Ajoutez deux fois son volume de liquide.
Entremets, p.ex. pudding (instantané),	500 ml	600 W, 6 - 8 min.	Entre-temps, remuez bien le pudding 2 - 3 fois avec un fouet.
fruits, compote	500 g	600 W, 9 - 12 min.	

Conseils sur l'utilisation de la fonction micro-ondes

Les quantités de mets préparées ne sont pas accompagnées de données de réglage.

Allongez ou réduisez les temps de cuisson en suivant la règle approximative suivante:
Quantité double = durée double
Quantité divisée par deux = durée divisée par deux

Le mets est trop sec.

Diminuez le temps de cuisson ou bien choisissez une puissance de micro-ondes plus faible. Couvrez le mets et ajoutez du liquide.

Une fois la durée écoulée, le mets n'est pas encore décongelé, chaud ou cuit.

Allongez le temps de cuisson. Choisissez une puissance de micro-ondes plus élevée selon les indications. Les quantités importantes prennent plus de temps à cuire. Tenez compte de l'épaisseur du mets car les mets épais tardent plus à cuire.

Une fois le temps de cuisson écoulé, les bords du mets sont brûlés alors que le centre n'est pas cuit.

Remuez de temps en temps. La fois suivante, sélectionnez une puissance moins forte et allongez le temps de cuisson.

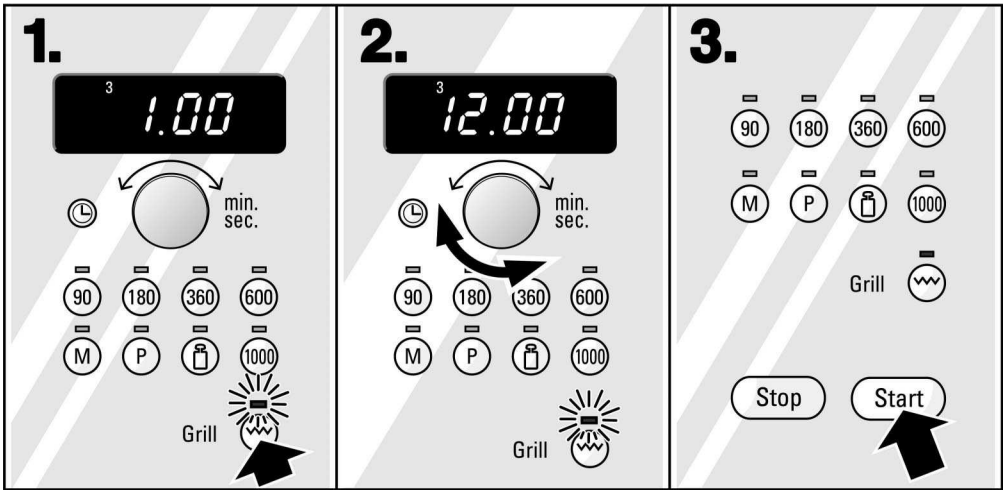
Grillades

Vous pouvez sélectionner 3 positions gril différentes.

Positions gril

3 = puissant
2 = moyen
1 = faible
si vous appuyez une fois sur la touche Gril, il apparaît la position gril 3. Vous pouvez modifier les positions gril en appuyant sur la touche Gril.

Réglages



1. Appuyez sur la touche Gril. A l'affichage apparaît la position gril 3.
Avec la touche Gril vous pouvez maintenant sélectionner une autre position gril.

2. Réglez la durée par le bouton rotatif.

3. Appuyez sur la touche Start.

Après l'écoulement du temps

un signal sonore se fait entendre.
Ouvrez la porte du four ou appuyez sur la touche Stop. L'heure se réaffiche.

Correction

Vous pouvez modifier à tout moment la position gril et la durée.

Effacement

Appuyez deux fois sur la touche Stop ou ouvrez la porte et appuyez une fois sur la touche Stop.

Tableau de grillades

- ❑ Grillez toujours sur la grille avec la porte du four fermée et sans préchauffage.
- ❑ Toutes les valeurs indiquées sont données à titre indicatif et peuvent varier en fonction de la nature des aliments.
- ❑ Rincez la viande à l'eau froide et séchez-la avec du papier absorbant.
  Salez la viande seulement une fois grillée.
- ❑ Pour récupérer le jus de viande, placez la grille dans la lèchefrite sur le plateau tournant.
- ❑ Pour retournez les morceaux de viande, utilisez une pince. Si vous piquez la viande avec une fourchette, elle perdra du jus et sèche.
- ❑ La viande rouge, p.ex. du bœuf, dore plus vite qu'une viande blanche, comme du veau ou du porc. Ne vous laissez pas déconcerter. Des morceaux de grillade de viande blanche ou des filets de poisson ne sont souvent que légèrement dorés à la surface, mais à l'intérieur ils sont cuits et juteux.

	Quantité	Poids	Position gril	Temps en minutes	Remarques
Steaks	2-3 pièces	chacun env. 200 g	3	1. face: env. 15 minutes 2. face: env. 10 - 15 minutes	2-3 cm d'épaisseur
Steaks (échine)	3-4 pièces	chacun env. 120 g	3	1. face: env. 20 minutes 2. face: env. 15 minutes	1-2 cm d'épaisseur
Saucisses à griller	4-6 pièces	chacun env. 150 g	3	1. face: env. 10 minutes 2. face: env. 10 minutes	
Darnes de poisson	2-3 pièces	chacune env. 150 g	3	1. face: env. 10 minutes 2. face: env. 8 - 12 minutes	Huiler la grille au préalable.
Poisson, entier p.ex. truite	2-3 pièces	chacun env. 150 g	3	1. face: env. 10 minutes 2. face: env. 10 - 15 minutes	Huiler la grille au préalable.

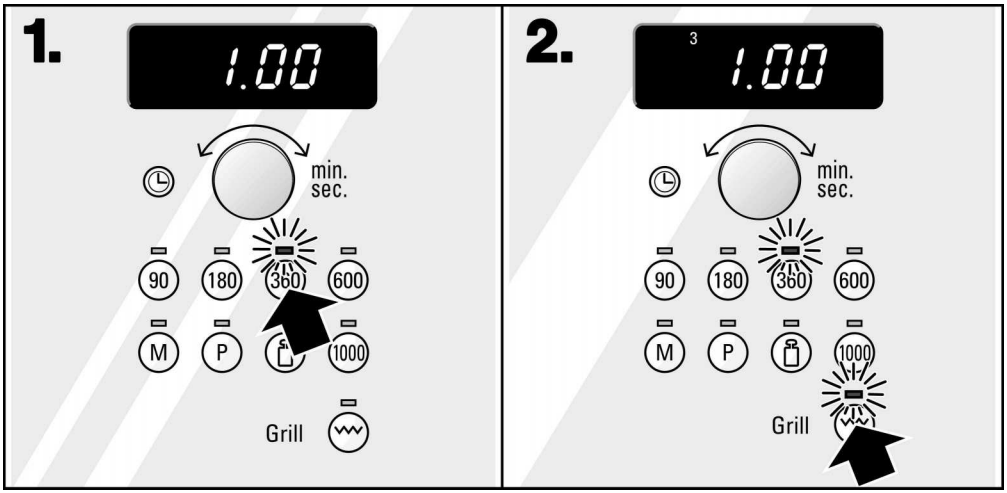
	Quantité	Poids	Position gril	Temps en minutes	Remarques
Brunir des toasts	2-4 tranches		3	1. face: env. 2 - 3 minutes 2. face: env. 2 - 3 minutes	
Gratiner des toasts	2-4 tranches		2/3	Selon la garniture: env. 5 - 9 minutes	

Réglez le bouton rotatif sur la première durée. Retournez les grillades et réglez ensuite la durée pour la 2. face.

Micro-ondes et gril combinés

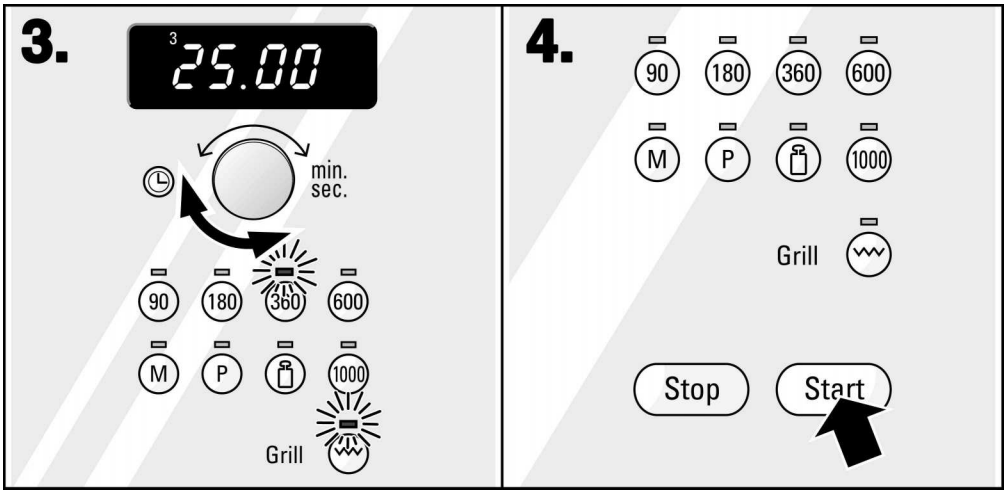
Vous pouvez régler le fonctionnement simultané du gril et des micro-ondes. Les mets deviennent bien croustillants et dorés. La cuisson est plus rapide et vous économisez de l'énergie.

Réglages



1. Appuyez sur la touche de puissance micro-ondes souhaitée.

2. Appuyez sur la touche Gril.
A l'affichage apparaît la position gril 3.
Avec la touche Gril vous pouvez maintenant sélectionner une autre position gril.



3. Réglez la durée par le bouton rotatif.

4. Appuyez sur la touche Start.
La durée réglée démarre.

Après l'écoulement du temps

un signal sonore se fait entendre.
A l'affichage apparaît «0».
Si vous ouvrez la porte du four ou vous appuyez sur la touche Stop, l'affichage réindique l'heure.

Arrêter

❑ Appuyez une fois sur la touche Stop ou ouvrez la porte du four. Appuyez sur la touche Start après avoir fermé la porte.

Correction

❑ Vous pouvez modifier à tout moment la position gril et la durée.

Effacement

❑ Appuyez deux fois sur la touche Stop ou ouvrez la porte et appuyez une fois sur la touche Stop.

Gril combiné aux micro-ondes

❑ Placez la vaisselle toujours sur le plateau tournant et ne couvrez pas les aliments.

❑ Pour faire rôtir des aliments, utilisez un plat haut. Ainsi l'intérieur du four reste propre.

❑ Pour des soufflés et gratins, utilisez un grand récipient plat. Dans des récipients étroits et hauts, les mets nécessitent plus de temps pour la cuisson et brunissent davantage à la surface.

- ❑ Vérifiez si la taille du récipient est adaptée au compartiment de cuisson. Le récipient ne doit pas être trop grand, car le plateau tournant doit pouvoir tourner.
- ❑ Réglez toujours le temps de cuisson maximal. Vérifiez l'aliment après le temps plus court indiqué.
- ❑ Avant de couper la viande, laissez-la reposer encore 5 - 10 minutes. Le jus de viande se répartira uniformément et ne s'écoulera pas lorsque vous coupez la viande.
- ❑ Laissez cuire les soufflés et gratins encore 5 minutes, le four éteint.

	Quantité Poids	**Puissance micro-ondes, W**	**Position gril**	**Durée en minutes**	**Remarques**
Rôti de porc, p.ex. échine	750 g env.	1. face: 360 W + gril 2. face: 360 W + gril	2 2	15 min. 20-25 min.	Retourner après 15 minutes.
Roti de viande hachée* max. 7 cm de haut	750 g env.	600 W + 600 W	3	15 min. 3-5 min.	
Poulet, entier	1200 g env.	360 W + 360 W	3	15 min. 20-25 min.	Le placer côté blanc vers le bas. Retourner après 15 minutes.
Morceaux de poulet, p.ex. quarts de poulet	800 g env.	360 W	3	20-25 min.	Le placer côté peau vers le haut. Ne pas le retourner.
Magret de canard	800 g env.	180 W	3	25-30 min.	Le placer côté peau vers le haut. Ne pas le retourner.
Gratin de pâtes (d'ingrédients pré-cuits)	1000 g env.	600 W	1	18-23 min.	Le parsemer de fromage.
Gratin de pommes de terre (de pommes de terre crues)	1100 g env.	600 W	1	20-25 min.	
Poisson, gratiné	500 g env.	600 W	3	10-15 min.	Du poisson surgelé doit être décongelé au préalable.
Soufflé au fromage blanc*	800 g env.	360 W + 360 W	1	15 min. 8-12 min.	

* Précuire les aliments d'abord aux micro-ondes. Régler ensuite le mode Combi.

Programmes automatiques

Votre four à micro-ondes dispose de 10 programmes automatiques. Vous n'entrez que le numéro du programme et le poids. L'électronique se charge du reste.

Pour chaque programme vous trouverez dans les tableaux les aliments appropriés et la fourchette de poids correspondante. Vous pouvez régler chaque poids à l'intérieur de la fourchette de poids.

Programmes de décongélation

Les 3 programmes de décongélation permettent de décongeler de la viande, de la volaille, du poisson, du pain et du gâteau.

Préparer les aliments

Utilisez des aliments congelés et stockés à -18 °C, pas trop épais et portionnés.

Pour décongeler l'aliment, retirez-le toujours de son emballage et pesez-le. Vous aurez besoin de connaître le poids pour régler le programme.

Vous pouvez recouvrir les morceaux délicats, comme les cuisses et ailes de poulet ou les queues de poisson, avec de petits morceaux de feuille d'aluminium. Ceci évite qu'ils précuisent. Veillez à ce que la feuille ne touche pas les parois du four.

Vaisselle

Déposez l'aliment sur un récipient plat, adapté aux micro-ondes, p.ex. une assiette en verre ou en porcelaine et ne mettez pas de couvercle.

Temps de repos

Pour compenser la température, l'aliment décongelé devrait encore reposer pendant 10-30 minutes. Les gros morceaux de viande nécessitent un temps de repos plus long que les petits morceaux. Avant le temps de repos, séparer les morceaux plats et la viande hachée.

Ensuite vous pouvez continuez à traiter les aliments, même si le coeur des gros morceaux de viande est éventuellement encore congelé. En cas de volaille, vous pouvez maintenant enlever les abats.

Attention!

Lors de la décongélation de viande, volaille ou de poisson se forme du liquide. Il ne doit en aucun cas être réutilisé ou entrer en contact avec d'autres aliments.

Aliments	Numéro du programme	Fourchette de poids
Viande et volaille	P 01	
- rôti		0,2-2,0 kg
- morceaux plats de viande		0,2-1,5 kg
- viande hachée		0,2-1,0 kg
- poulet, poularde, canard		0,7-2,0 kg
Poisson poisson entier, filet de poisson, darne de poisson	P 02	0,1-1,0 kg
Pain et gâteau* - pain, entier, rond ou oblong, pain en tranches, gâteaux à pâte levée, gâteau à la levure de boulanger, gâteaux aux fruits	P 03	0,2-1,5 kg

* Des tartes à la chantilly, à la crême, des gâteaux au coulis, avec du glaçage ou de la gelatine sont inappropriés.

Programmes de cuisson

Les 4 programmes de cuisson permettent de faire cuire du riz, des pommes de terre et des légumes.

Vaisselle

Faites toujours cuire l'aliment dans un récipient adapté aux micro-ondes avec un couvercle. Pour faire cuire d riz, utilisez toujours un grand récipient haut.

Préparer les aliments

Pesez l'aliment. Vous aurez besoin de connaître le poids pour régler le programme.

Riz: n'utilisez pas de riz en sachet.
Ajoutez la quantité d'eau nécessaire selon les indications sur l'emballage. Généralement, c'est deux à trois fois le volume de riz.

Pommes de terre: Pour des pommes de terre cuites à l'anglaise, coupez les pommes de terre crues en de petits morceaux réguliers. Ajoutez une cuillerée à soupe d'eau et un peu de sel pour 100 g de pommes de terre. Pour des pommes de terre en robe des champs, faites les cuire humide sans ajouter de l'eau. Percez la peau à plusieurs endroits au préalable.

Légumes frais: pesez les légumes frais épluchés. Coupez les légumes en petits morceaux réguliers. Ajoutez une cuillerée à soupe d'eau pour 100 g de légumes.

Légumes surgelés: seuls des légumes blanchis, non précuits, sont appropriés pour ce programme. Ajoutez 2-4 cuillerées à soupe d'eau. Pour des épinards il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'eau.

Signal

Lors du déroulement du programme, un signal sonore se fait entendre après une certaine durée. Remuez l'aliment.

Temps de repos

Remuez de nouveau les aliments à la fin du programme. Pour compenser la température, il devrait encore reposer pendant 5-10 minutes.

Les résultats de cuisson dépendent de la nature et de la qualité de l'aliment.

Aliments	Numéro du programme	Fourchette de poids	Signal pour remuer
Riz - riz long, riz naturel, riz rond riz Basmati	P 04	0,1-0,3 kg	Après env. 2-7 minutes
Pommes de terre - pommes de terre à l'anglaise, pommes de terre en robe des champs	P 05	0,2-1,0 kg	A partir de 510 g: à mi-cuisson
Légumes frais - chou-fleur, brocoli, petits pois, fenouil, carottes, chou-rave, poireaux, poivrons, courgettes	P 06	0,2-1,0 kg	A mi-cuisson
Légumes surgelés - chou-fleur, brocoli, petits pois, carottes chou-rave, poireaux, poivrons, choux de Bruxelles, épinards	P 07	0,15 - 1,0 kg	A mi-cuisson

Programmes de cuisson combinés

3 programmes sont à votre disposition pour faire cuire et dorer de la viande et de la volaille.

Préparer les aliments

Utilisez si possible des produits frais. Les aliments surgelés doivent être complètement décongelés au préalable.

Pesez l'aliment. Vous aurez besoin de connaître le poids pour régler le programme.

Du rôti de viande hachée ne doit pas être plus épais que 7 cm avant la cuisson.

En cas de rôti de porc, placez-le d'abord avec le côté gras au contact du récipient, de la volaille avec le blanc vers la bas.

Le programme rôti de porc P 09 n'est pas approprié aux rôtis farcis.

Vaisselle

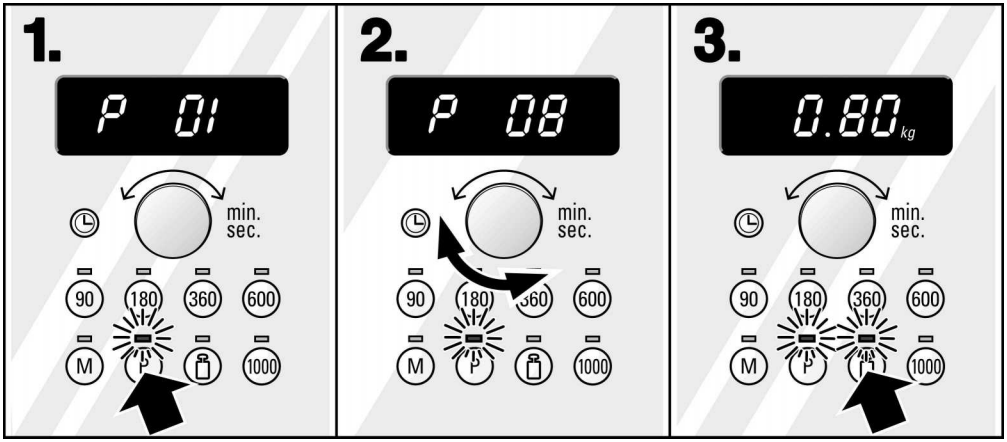
Faites cuire les aliments dans un récipient approprié aux micro-ondes qui n'est pas trop grand et qui résiste à la chaleur. Pour des rôtis de viande hachée utilisez un récipient relativement plat.

Temps de repos

Après le déroulement du programme, les viandes de porc et les rôtis de viande hachée devront encore reposer env. 5-10 minutes pour compenser la température.
Vous pouvez servir les volailles immédiatement.

Aliments	Numéro du programme	Fourchette de poids	Signal pour retourner
Rôtis de viande hachée - viande hachée mixte, viande hachée de boeuf, viande hâchée d'agneau	P 08	0,5-1,7 kg	-
Rôtis de porc - échine, roulé, jambon, escalope sans os et sans couenne	P 09	0,8-1,5 kg	Après env. 2/3 du temps.
Volaille - poulet, poularde, canard	P 10	0,8-2,0 kg	Après env. 2/3 du temps.

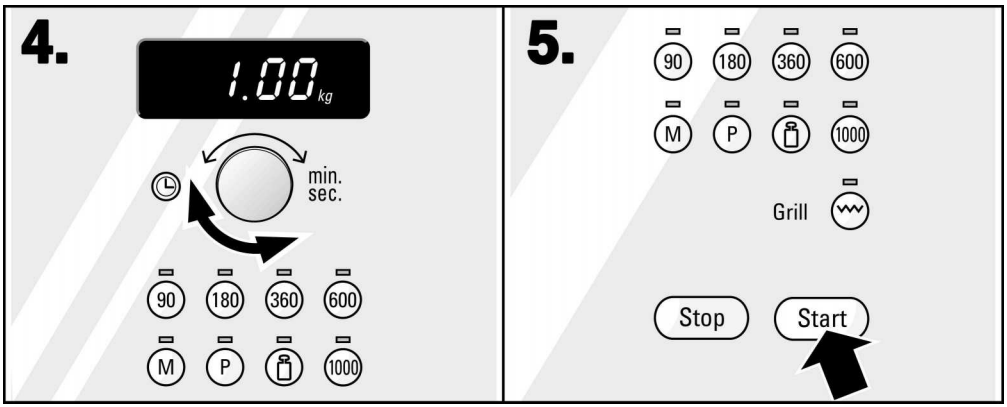
Réglages



1. Appuyez sur la touche P.
A l'affichage apparaît P 01.

2. Par le bouton rotatif, réglez le programme désiré.

3. Appuyez sur la touche Poids.
Le réglage de base pour le poids apparaît à l'affichage.



4. Par le bouton rotatif, réglez le poids désiré.

5. Appuyez sur la touche Start.
La durée pour le programme s'écoule à l'affichage.

Après l'écoulement du temps

un signal sonore se fait entendre.
Appuyez sur la touche Stop ou ouvrez la porte du four.

Correction

Appuyez deux fois sur la touche Stop et réglez de nouveau.

Effacement

Appuyez deux fois sur la touche Stop.

Remarque

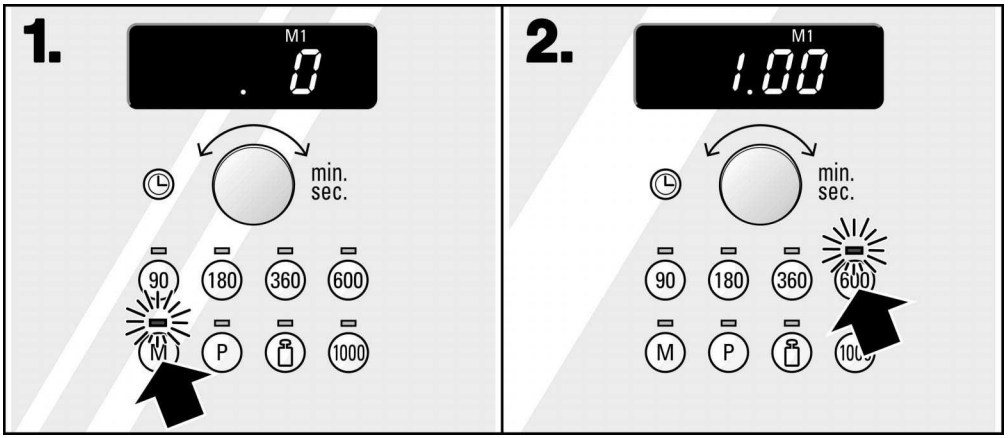
- ❑ Lors de certains programmes, un signal sonore se fait entendre après une certaine durée. Ouvrez la porte du four et remuez les aliments ou bien retournez la viande ou la volaille. Une fois la porte du four refermée, appuyez de nouveau sur la touche Marche.

Memory

A l'aide de Memory, vous pouvez mémoriser et rappeler à tout moment deux programmations que vous utilisez fréquemment. A cet effet, vous disposez des deux emplacements- mémoire M1 et M2. Les emplacements-mémoire sont sélectionnés au moyen de la touche M pour Memory. Appuyez une fois sur cette touche pour sélectionner l'emplacement-mémoire M1, deux fois pour l'emplacement-mémoire M2.

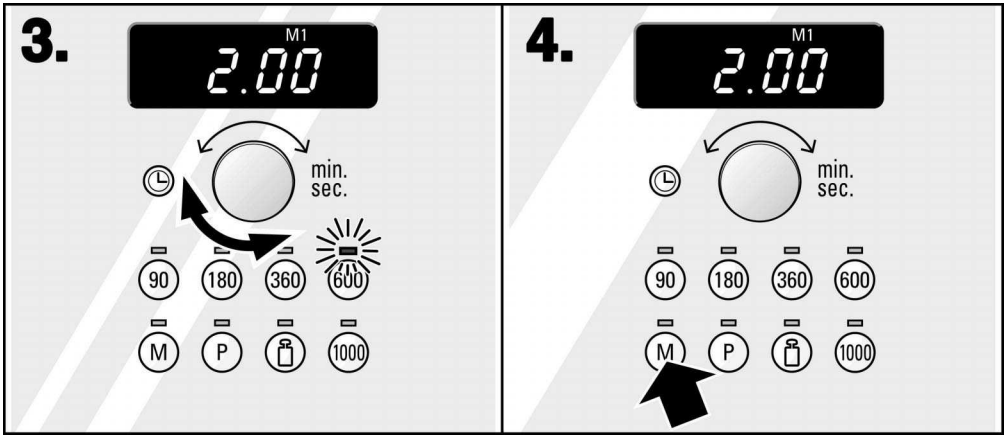
Mémoriser les réglages

Exemple : Chauffez 1 tasse de potage pendant 2 minutes à 600 watts.



1. Appuyez sur la touche M pour Memory. Le voyant lumineux au-dessus de la touche clignote. A l'affichage apparaît M1. Pour l'emplacement-mémoire M2, appuyez encore une fois sur la touche.

2. Appuyez sur la touche de puissance micro-ondes 600 W.



3. Réglez la durée par le bouton rotatif.

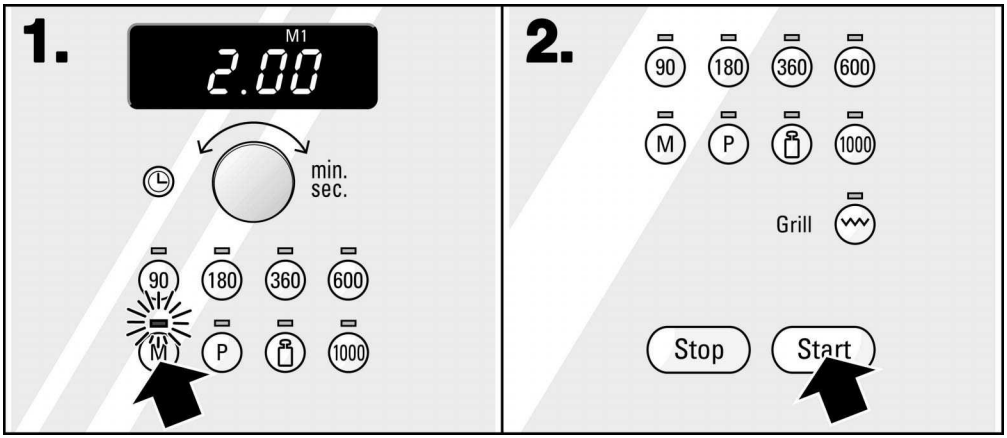
4. Appuyez encore une fois sur la touche M pour Memory. Le réglage est mémorisé. L'heure se réaffiche.

Remarques

- ❑ Vous ne pouvez mémoriser qu'une seule puissance micro-ondes et non pas plusieurs puissances successives.
- ❑ Vous pouvez mémoriser le mode micro-ondes, le mode gril ou un mode combiné.
- ❑ Un réglage mémorisé peut être remplacé à tout moment par un autre réglage. Procédez au réglage comme décrit aux points 1 à 4.

Démarrer Memory

Vous pouvez appeler à tout moment les plats mémorisés.



1. Appuyez une ou deux fois sur la touche M pour Memory. L'emplacement-mémoire et la durée mémorisée apparaissent à l'affichage.

2. Appuyez sur la touche Start.
Le mode Memory mémorisé démarre.

Après l'écoulement du temps

un signal sonore se fait entendre.
A l'affichage apparaît «0».
Si vous ouvrez la porte du four ou vous appuyez sur la touche Stop, l'affichage réindique l'heure.

Arrêter

Appuyez une fois sur la touche Stop ou ouvrez la porte du four. Appuyez sur la touche Start après avoir fermé la porte.

Modifier

Les réglages Memory ne peuvent pas être modifiés. Si vous désirez mémoriser un autre réglage, enregistrez les nouveaux réglages dans l'emplacement-mémoire M1 ou M2.

Effacement

Si vous mémorisez de nouveaux réglages, les anciens réglages seront effacés.

Modifier la durée du signal

La durée réglée une fois écoulée, vous entendrez pendant 1 minute un signal.

Vous pouvez modifier la durée du signal de 60 secondes à 4 - 5 secondes.

Procédez de la manière suivante

- ❑ L'appareil ne doit pas être en marche.
- ❑ Appuyez pendant 6 secondes sur la touche Start jusqu'à ce qu'un signal se fasse entendre. A l'affichage apparaît «3».

La modification est mémorisée.

De la même manière, vous pouvez remettre la durée du signal sur 60 secondes.

Plats tests selon EN 60705

Les laboratoires de contrôle se servent de ces plats tests pour vérifier la qualité et le fonctionnement des appareils à micro-ondes.

Cuisson avec les micro-ondes seules

Plat	Puissance micro-ondes W, durée en minutes	Remarques
Lait aux oeufs	600 W, 9 min. + 180 W, 15-20 min.	750 g dans un plat en Pyrex, 25x20 cm
Biscuit	600 W, 8-10 min.	Plat en Pyrex Ø 22 cm
Rôti de viande hachée	600 W, 23-28 min.	Moule à cake en Pyrex, 28 cm

Décongélation avec les micro-ondes seules

Plat	Puissance micro-ondes W, durée en minutes	Remarques
Viande	180 W, 9 min. + 90 W, 10-12 min.	Plaque en plastique allant appropriée aux micro-ondes Ø 22 cm. Retourner après 9 minutes

Cuisson avec les micro-ondes et gril

Plat	Puissance micro-ondes W, position gril, durée en minutes	Remarques
Gratin de pommes de terre	600 W, + position gril 1, 20-25 min.	Plat en Pyrex Ø 22 cm
Gâteaux	-	Non recommandé
Poulet	1. face: 360 W + position gril 3, 15 min. 2. face: 360 W + position gril 3, 20-25 min.	Placer dans un récipient en verre approprié. Retourner après 15 min.

Entretien et nettoyage

N'utilisez jamais de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à jet de vapeur.

N'utilisez jamais des produits de nettoyage agressifs ou récurants. Des racleurs métalliques ne sont pas appropriés pour nettoyer le verre de la porte de l'appareil.La surface peut être endommagée et le verre détérioré. Si un tel produit arrive sur la façade, essuyez-le immédiatement avec de l'eau.

Extérieur de l'appareil

Essuyez l'appareil avec un chiffon humide suffit. S'il est très sale, ajoutez quelques gouttes de produit pour la vaisselle dans l'eau de nettoyage. Ensuite, essuyez l'appareil avec un chiffon sec.

N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou récurants car cette opération ferait apparaître des taches mates. Si de tels produits entrent en contact avec l'appareil, essuyez-les immédiatement.

Enceinte de cuisson

Après la cuisson, essuyez l'intérieur du four refroidi à l'aide d'un chiffon humide. Des éclaboussures et des dépôts s'enlèvent facilement et ne s'incrustent pas davantage la prochaine fois.
Si le four est plus fortement sali, utilisez des produits de nettoyage doux.
Essuyez bien l'intérieur du four avec un chiffon doux, afin d'éviter la formation de corrosion.

N'utilisez pas de spray pour four, pas d'autres produits agressifs de nettoyage pour four ni de produits récurants. Des matelas récurants, éponges agressives des produits abrasifs sont également inappropriés. Ils rayent la surface.

Il est très facile de débarrasser votre four des odeurs désagréables, p.ex. après avoir préparé du poisson. Placez à l'intérieur un bol d'eau additionné de quelques gouttes de jus de citron. Placez toujours une cuillère à café dans le récipient pour éviter le retard d'ébullition. Chauffez l'eau pendant 1 à 2 minutes à la puissance micro-ondes maximum.

Accessoires

Faites tremper les accessoires immédiatement après utilisation. Les résidus alimentaires s'enlèvent ainsi facilement à la brosse ou avec une éponge à vaisselle. La grille peut se nettoyer avec un produit spécial inox ou au lave-vaisselle.

Plateau tournant

Nettoyez le plateau tournant et l'anneau à roulettes avec du produit à vaisselle. Essuyez le creux dans l'enceinte de cuisson avec un chiffon humide. Veillez à ce que de l'eau ne parvienne pas par l'entraînement du plateau tournant dans l'intérieur de l'appareil. Lorsque vous remettez le support en place, veiller à ce qu'il s'enclenche correctement.

Incidents et dépannage

Il se peut qu'une petite panne gêne le bon fonctionnement de votre appareil. Avant d'appeler le service après-vente, veuillez respecter les consignes suivantes:

Incident	Cause possible	Remarques/Remèdes
L'appareil ne fonctionne pas	La fiche mâle n'est pas enfoncée	La connecter
	Coupure de courant	Vérifiez si l'éclairage de la cuisine s'allume.
Le micro-ondes ne s'enclenche pas.	La porte n'est pas complètement fermée	Vérifiez si des résidus alimentaires ou un corps étranger coincent la porte.
	Vous n'avez pas appuyé sur la touche Start	Appuyez sur la touche Start.

Incident	Cause possible	Remarques/Remèdes
L'appareil n'est pas en marche. L'affichage indique une durée.	Le bouton rotatif a été actionné par mégarde.	Appuyez sur la touche Stop.
Les mets chauffent plus lentement qu'avant	La puissance micro-ondes réglée est trop faible	Sélectionnez une puissance de chauffe plus forte
	Vous avez placé dans l'appareil une quantité d'aliments plus importante que d'habitude	Double quantité - quasiment double durée
	Les mets étaient plus froids que d'habitude	Pendant la cuisson, remuez ou retournez les mets de temps en temps.
Le plateau tournant émet un bruit de grésillement ou de frottement.	Encrassement ou un corps étranger au niveau de l'entraînement du plateau tournant	Nettoyez l'anneau à roulettes et le creux à l'intérieur du four.

Seuls les techniciens du service après-vente formés par le fabricant sont habilités à effectuer des réparations. Des réparations inexpertes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Vous trouverez l'adresse et le numéro de téléphone du SAV le plus proche dans l'annuaire téléphonique. Les centres de SAV indiqués vous renseigneront également volontiers sur le bureau de SAV le plus proche de votre domicile.

Numéros de produit E-Nº et de fabrifcation FD

Indiquez toujours au service après-vente les numéros E (numéro de produit) et FD (numéro de fabrication) de votre appareil. En ouvrant la porte du micro-ondes, vous trouverez à droite la plaque signalétique comportant ces numéros. Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de panne, reportez de suite ces numéros dans l'encadré ci-dessous.

E-nº	FD

Service après-vente ☎

Caractéristiques techniques

Alimentation en courant:	230 V, 50 Hz
Puissance totale connectée:	2620 W
Puissance micro-ondes:	1000 W
Gril:	1300 W
Fréquence:	2450 MHz
Dimensions (h x la x p)	
- Appareil	31 x 51 x 39 cm
- Enceinte de cuisson	21,5 x 36 x 35 cm
Poids	13 kg
Conforme aux normes VDE:	oui
Marque CE de conformité:	oui

Cet appareil répond à la norme EN 55011 ou bien CISPR 11.
C'est un produit du groupe 2, classe B.

Groupe 2 signifie que des micro-ondes sont générées pour chauffer des aliments.
Classe B signifie que l'appareil est approprié pour l'environnement domestique de particuliers.

Cucinare con questo apparecchio a microonde sarà un vero piacere.

Per poter usufruire di tutti i vantaggi tecnici offerti, è importante leggere le istruzioni per l'uso.

All'inizio delle istruzioni per l'uso sono fornite alcune importanti informazioni ai fini della sicurezza. Si potrà poi prendere confidenza con le singole parti del nuovo apparecchio. Verrà qui mostrato tutto ciò che può fare, nonché il modo per utilizzarlo.

Le tabelle sono strutturate in modo tale da consentire di procedere alla regolazione in modo graduale. Sono qui illustrate le pietanze più comuni, le stoviglie adatte ed i valori di impostazione ottimali, il tutto naturalmente già provato nella nostra cucina sperimentale.

Affinché l'apparecchio possa essere conservato a lungo in buone condizioni, sono qui forniti numerosi consigli per la cura e la pulizia. E qualora dovessero verificarsi dei guasti, le ultime pagine forniscono informazioni utili per eliminare da sé le piccole anomalie.

Vi sono domande? In questo caso, consultare sempre innanzitutto l'indice dettagliato, in modo da orientarsi rapidamente.

Ed ora ... buon divertimento con il nuovo apparecchio a microonde.

Indice

Prima del collegamento di un nuovo apparecchio 133

Prima del montaggio 133

Installazione ed allacciamento 134

Raccomandazioni 135

Norme di sicurezza 135

Istruzioni di sicurezza per l'uso del forno a microonde 138

Pannello comandi 140

Interruttori abbassabili 141

Tipi di riscaldamento 141

Accessori 141

Al primo uso 143

Regolare l'ora attuale 143

Riscaldamento del vano cottura 144

Il forno a microonde 144

Regolazione 145

Scongelare, riscaldare e cuocere con il forno a microonde 147

Stoviglie 147

Avvertenze per la lettura delle tabelle 148

Scongelare 148

Scongelare, riscaldare o cuocere alimenti surgelati 150

Riscaldare le pietanze 151

Cottura delle pietanze 152

Consigli per il forno a microonde 153

Indice

Cuocere al grill 154

Regolazione: 154

Tabella per cuocere al grill 155

Microonde e grill combinati 156

Regolazione: 156

Modalità combinata di grill e microonde 157

Programmi automatici 159

Programmi di scongelamento 159

Programmi di cottura 161

Programmi di cottura combinati 162

Regolazione: 163

Memory 165

Salvare le regolazioni 165

Avvio di Memory 167

Modifica della durata del segnale acustico 168

Pietanze sperimentate secondo la norma EN 60705 169

Manutenzione e pulizia 170

Esterno dell'apparecchio 170

Vano cottura 170

Accessori 171

Piatto girevole 171

Cosa fare in caso di guasto? 171

Servizio di assistenza tecnica 173

Dati tecnici 174

Prima del collegamento di un nuovo apparecchio

Avvertenze di sicurezza importanti

- ❑ Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Solo in questo modo è possibile utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e corretto.
- ❑ Conservare con cura le istruzioni per l'uso e il montaggio. Nel caso in cui cediate l'apparecchio a terzi, allegate anche le relative istruzioni.

Prima del montaggio

Smaltimento conformealle normative per la tutela ambientale

- ❑ Disimballare l'apparecchio e smaltire il materiale di imballaggio conformemente alle disposizioni in materia di tutela ambientale.
- ❑ Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2002/96/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
- ❑ Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

Danni imputabili al trasporto

- ❑ Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Non allacciare l'apparecchio qualora vengano rilevati danni da trasporto.
- ❑ Se danneggiato, il cavo di collegamento deve essere sostituito da personale tecnico adeguatamente formato dall'azienda costruttrice, in modo da evitare possibili pericoli.

Installazione ed allacciamento

- ❑ Siete pregati di osservare le speciali istruzioni per il montaggio.
- ❑ Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente per l'incasso e non come apparecchio da tavolo o da utilizzare all'interno di un mobile.
- ❑ L'apparecchio può essere incassato in un mobile largo 60 cm (ad un'altezza di 85).
- ❑ L'apparecchio è munito di spina elettrica e pronto per l'allacciamento. Deve essere collegato solo ad una presa con contatto di terra. La protezione deve essere 16 Ampere (interruttore automatico di sicurezza tipo L oppure B). La tensione di rete deve corrispondere alla tensione indicata sulla targhetta d'identificazione.
- ❑ L'installazione della presa oppure la sostituzione del cavo di collegamento deve essere eseguita solo da un elettricista qualificato. Se la spina dopo il montaggio non è più raggiungibile, nell'impianto domestico deve essere disponibile un idoneo interruttore bipolare.
- ❑ È vietato l'uso di connettori e prese multiple o prolunghe. In caso di sovraccarico sussiste pericolo d'incendio.

Raccomandazioni

Norme di sicurezza

Questo apparecchio è conforme alle norme di sicurezza per gli apparecchi elettrici. Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da tecnici del servizio di assistenza qualificati. Gli interventi eseguiti in modo non conforme possono portare a pericoli considerevoli.

L'apparecchio è stato concepito esclusivamente ai fini di un uso privato. Utilizzarlo esclusivamente per la preparazione degli alimenti.

Adulti e bambini non devono utilizzare l'apparecchio da soli
– se non sono in condizioni fisiche o mentali
– o se mancano loro istruzioni ed esperienza per utilizzarlo in sicurezza.

Durante il funzionamento in modalità combinata, l'apparecchio può essere utilizzato dai bambini esclusivamente sotto la sorveglianza degli adulti. Pericolo di scottature!

Bambini e microonde ⚠ I bambini possono usare gli apparecchi a microonde solo dopo essere stati adeguatamente istruiti in merito. Devono saperli utilizzare correttamente ed essere perfettamente consapevoli dei pericoli menzionati nelle istruzioni per l'uso.
Gli adulti devono assistere i bambini nell'uso dell'apparecchio per evitare che questi lo usino come un giocattolo.

Superfici ad alta temperatura ⚠ Non toccare mai le superfici degli apparecchi per il riscaldamento e la cottura. Durante il funzionamento queste superfici si surriscaldano. Le superfici interne dell'apparecchio e gli elementi riscaldanti si surriscaldano. Pericolo di scottature!
Tenere lontano i bambini.

Non chiudere il cavo di allacciamento degli apparecchi elettrici nella porta dell'apparecchio. In caso contrario, si rischia di pregiudicare l'isolamento. Cortocircuito, pericolo di scosse elettriche!

Non utilizzare la parte superiore dell'apparecchio come superficie d'appoggio. Pericolo di incendio!

Vano di cottura

⚠ Non riporre oggetti infiammabili all'interno del vano di cottura. Potrebbero infatti incendiarsi in caso di attivazione dell'apparecchio.
Pericolo di scottature!

In caso di fumo nel vano di cottura non aprire la porta dell'apparecchio. Staccare la spina.

Non attivare mai l'apparecchio vuoto in quanto potrebbe sovraccaricarsi. L'unica eccezione consentita è quella di un breve test per le stoviglie (vedere il capitolo Microonde, stoviglie).

Non utilizzare mai l'apparecchio microonde senza il piatto girevole.

Non riporre gli alimenti direttamente sul piatto girevole. Utilizzare sempre una stoviglia.

Il liquido di cottura non deve penetrare all'interno dell'apparecchio attraverso il sistema di azionamento del piatto girevole. Controllare il processo di cottura. Utilizzare una durata di cottura breve e, se necessario, posticiparla.

Usare particolare cautela quando si cuociono alimenti preparati con bevande ad alto tasso alcolico (ad es. cognac, rum).
Ad alte temperature l'alcol sviluppa vapori che possono incendiarsi all'interno dell'apparecchio.
Pericolo di scottature!
Utilizzare con moderazione bevande ad alto tasso alcolico e aprire con cautela la porta dell'apparecchio.

Porta dell'apparecchio e guarnizione

⚠ Se la porta è danneggiata non azionare l'apparecchio. Si potrebbe originare dell'energia a microonde. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

La porta dell'apparecchio deve potersi chiudere perfettamente.
Se la guarnizione è molto sporca, durante il funzionamento dell'apparecchio la porta non si chiude più correttamente. Le superfici dei mobili adiacenti possono danneggiarsi. Mantenere sempre pulita la guarnizione.

Ambiente

⚠ Non esporre mai l'apparecchio a eccessivo calore o umidità.

Pulizia

⚠ Non utilizzare mai detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.
Cortocircuito, pericolo di scosse elettriche!

Pulire l'apparecchio a intervalli regolari. In caso di pulizia insufficiente, la superficie può essere gravemente danneggiata e l'apparecchio può col tempo arrugginire. Perdita di energia a microonde!

Riparazioni

⚠ Le riparazioni devono essere effettuate unicamente da tecnici del servizio di assistenza tecnica qualificati. Gli interventi eseguiti in modo non conforme possono portare a pericoli considerevoli.

Non effettuare interventi di riparazione o di manutenzione, per i quali occorre rimuovere la copertura di protezione contro le microonde. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

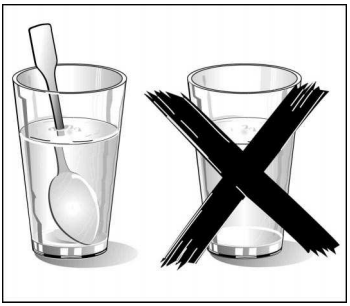
Non aprire mai l'alloggiamento. L'apparecchio è soggetto ad alta tensione.

Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Staccare la spina. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Non sostituire la lampadina del vano di cottura. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

ATTENZIONE! Gli interventi di riparazione e di manutenzione, per i quali deve essere asportata la copertura di protezione contro le microonde, devono essere effettuati esclusivamente da personale tecnico qualificato a causa dei rischi residui presenti.

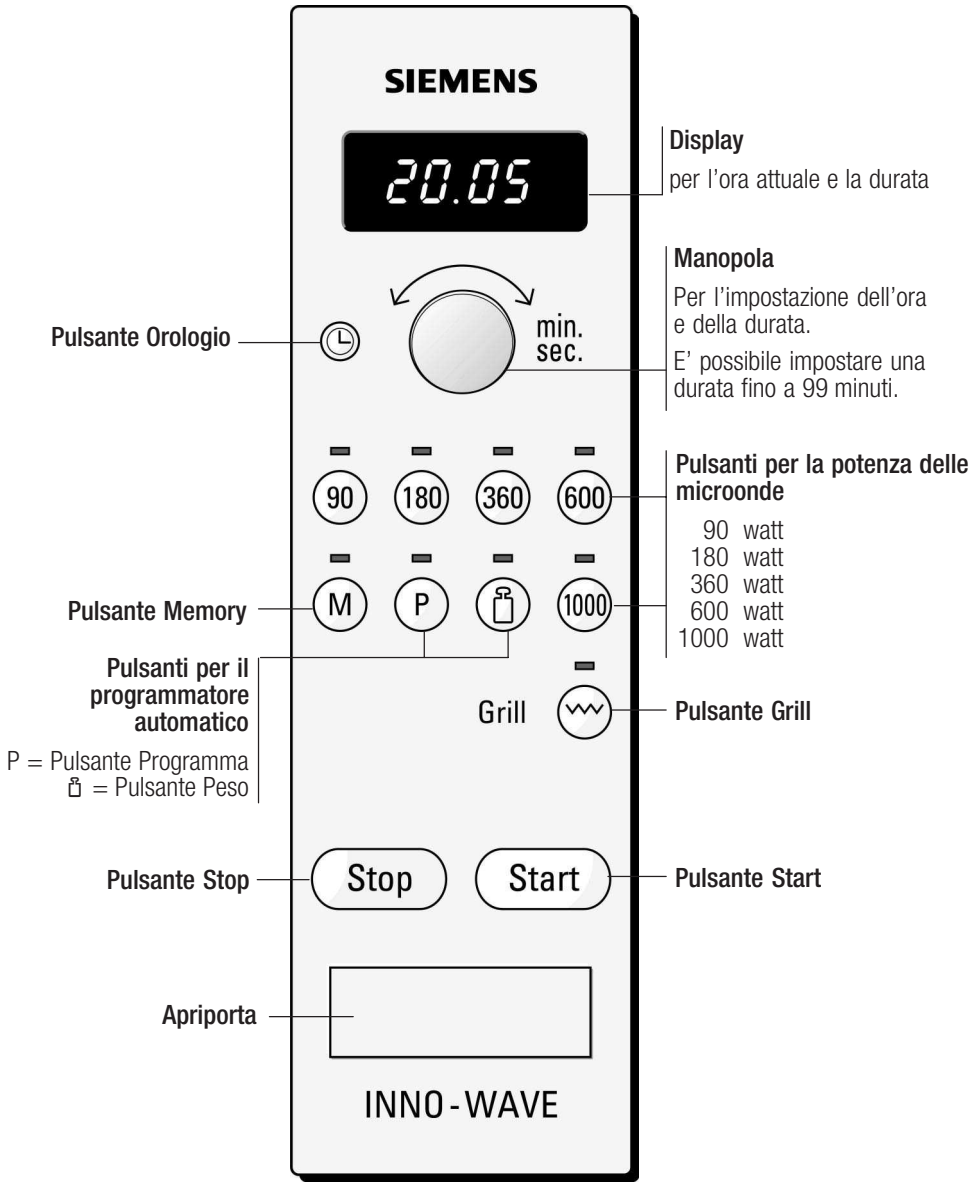
Istruzioni di sicurezza per l'uso del forno a microonde



- ❑ Non attivare l'apparecchio a microonde senza avervi dapprima introdotto gli alimenti.
- ❑ Impostare sempre i valori di tempo e i parametri per le microonde indicati nelle istruzioni per l'uso. Se si seleziona una potenza troppo elevata o un intervallo di tempo troppo lungo, i cibi possono bruciare e l'apparecchio si danneggia. Pericolo di incendio!
- ❑ Usare la funzione microonde fondamentalmente solo per riscaldare cibi e bevande. Altri tipi di applicazione possono essere pericolosi o causare danni. Per esempio, il grano o i cereali possono incendiarsi se riscaldati. Pericolo di scottature!
- ❑ **Pericolo di scottature!**
  Per il riscaldamento di liquidi, mettere sempre un cucchiaino da caffè nel contenitore, al fine di evitare un ritardo di ebollizione. In caso di ritardo di ebollizione, la temperatura di ebollizione viene raggiunta senza sviluppo delle tipiche bolle di vapore. In tal caso, anche scuotendo minimamente il contenitore, il liquido può improvvisamente traboccare o emettere spruzzi con violenza. Questo può causare ferite e scottature.
- ❑ Alimenti per neonati:
  Riscaldare sempre gli alimenti per neonati in bicchieri o bottiglie senza coperchio o tettarella. Dopo il riscaldamento, è necessario mescolare o agitare bene l'alimento, in modo da favorire la diffusione uniforme del calore. Controllare sempre la temperatura prima di dare l'alimento al bambino. Pericolo di scottature!
- ❑ Non riscaldare pietanze e bevande in contenitori ermeticamente chiusi. Pericolo di esplosione!
- ❑ Non riscaldare eccessivamente le bevande alcoliche. Pericolo di esplosione!

- ❑ Non riscaldare alimenti in confezioni termiche. Queste ultime potrebbero infatti incendiarsi. Durante il riscaldamento è necessario tenere sotto controllo gli alimenti nei contenitori di plastica, di carta od altri materiali infiammabili. Le confezioni a tenuta d'aria possono esplodere.
- ❑ Nota:
  Non cuocere mai uova con il guscio o riscaldare uova sode: potrebbero esplodere anche al termine della cottura a microonde. Questo vale anche per molluschi con guscio e crostacei. Prima della cottura, pungere il tuorlo delle uova in tegamino o nel bicchiere.
- ❑ Per gli alimenti con buccia o pelle, ad esempio mele, pomodori, patate o salsicciotti, la buccia può scoppiare. Forare la buccia prima di riscaldarli.
- ❑ Quando si essiccano erbe aromatiche, frutta, pane o funghi, è necessario sorvegliare il processo di essiccazione. In caso di eccessiva essiccazione, sussiste il pericolo di incendio.
- ❑ Non riscaldare mai l'olio per alimenti con il forno a microonde. Potrebbe infatti incendiarsi.
- ❑ Utilizzare esclusivamente stoviglie adatte al forno a microonde.
- ❑ Le stoviglie di porcellana e di ceramica possono presentare piccoli fori a livello di manici e di coperchio. Questi fori nascondono una cavità. La penetrazione di umidità in questa cavità può provocare la rottura del pezzo.
- ❑ Si raccomanda di regolare sempre le potenze ed i tempi delle microonde indicati nelle istruzioni per l'uso. Se si impostano una potenza od un tempo eccessivi, l'alimento può bruciarsi danneggiano l'apparecchio.
- ❑ Gli alimenti riscaldati cedono calore e le stoviglie possono surriscaldarsi. Utilizzare presine per pentole quando si prelevano le stoviglie dall'apparecchio.

Pannello comandi



Interruttori abbassabili

La manopola è abbassabile in ogni posizione. Per l'innesto ed il disinnesto è sufficiente premere sulla maniglia dell'interruttore. La manopola può essere girata verso destra o verso sinistra.

Tipi di riscaldamento

Microonde

Esse vengono trasformate in calore negli alimenti. Il forno a microonde è ideale per scongelare rapidamente, riscaldare, fondere e cuocere.

Gradi di potenza delle microonde

1000 W	Per riscaldare i liquidi.
600 W	Per riscaldare e cuocere i cibi.
360 W	Per cuocere la carne e per riscaldare cibi delicati.
180 W	Per scongelare e continuare la cottura.
90 W	Per scongelare cibi delicati.

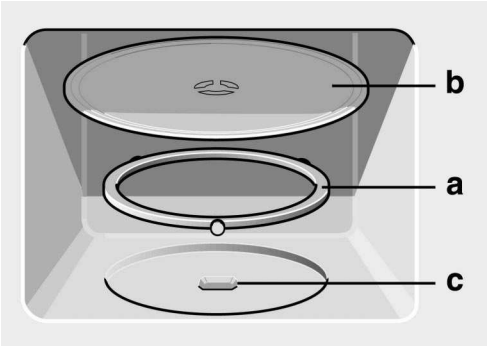
Cottura al grill

L'intera superficie al di sotto dell'elemento grill si riscalda. E' possibile cuocere al grill bistecche, salsicciotti, pesce o toast.

Combinazione di grill e microonde

Questa modalità consente l'uso simultaneo di grill e microonde. Le pietanze risultano croccanti e dorate, ma la procedura è molto più rapida e consente di risparmiare energia.

Accessori

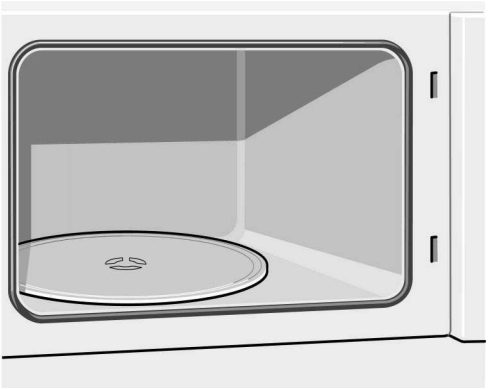


Piatto girevole

Regolazione del piatto girevole:

1. Posizionare l'anello **a** nella cavità del vano cottura.

2. Innestare in posizione il piatto girevole **b** nel sistema di azionamento **c** al centro del fondo del vano cottura.

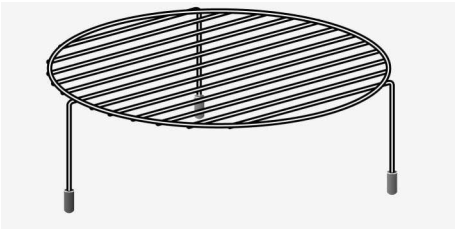


Utilizzare l'apparecchio esclusivamente dopo aver montato il piatto girevole. Accertarsi che sia stato montato correttamente in posizione.

Il piatto girevole ruota per tutti i tipi di riscaldamento sia verso sinistra sia verso destra.

Leccarda

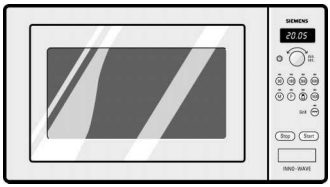
Può essere utilizzata come contenitore per la raccolta del grasso, nel caso in cui si cucini direttamente sulla griglia o se si adotta la modalità combinata di cottura e grill.



Griglia

Per cuocere al grill, ad esempio bistecche, salsicciotti o toast.
Può essere inoltre utilizzata come superficie di appoggio per gli stampi per soufflé piani.

Posizionare la griglia sul piatto girevole oppure nella leccarda.



Avvertenze

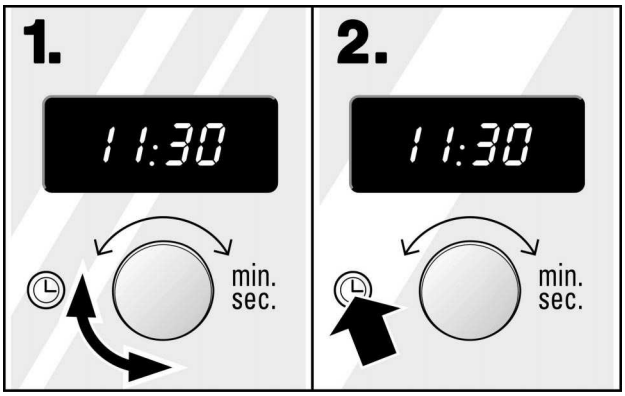
- ❑ L'apparecchio è dotato di un ventilatore di raffreddamento. Che può continuare a funzionare anche in seguito allo spegnimento dell'apparecchio stesso.
- ❑ Sulla finestra della porta, sulle pareti interne e sul pavimento può formarsi della condensa. Questo è un fenomeno normale che non compromette il corretto funzionamento del forno a microonde. Eliminare la condensa una volta terminata la fase di cottura.

Al primo uso

Regolare l'ora attuale

Dopo il collegamento dell'apparecchio oppure in seguito ad una interruzione di energia elettrica, il display visualizza tre zeri. Dopo un breve intervallo di tempo, compare nell'indicatore l'ora 12:00.

Impostare l'ora attuale.



1. Per mezzo della manopola, impostare l'ora attuale.

2. Premere il pulsante orologio ◷.

Oscuramento dell'ora attuale

Premere il pulsante orologio ◷ e successivamente il pulsante Stop.
Il display si oscura.

Visualizzazione dell'ora attuale

Premere il pulsante orologio ◷ e procedere come descritto ai punti 1 e 2.

Modifica dell'ora ad esempio da ora legale ad ora solare

Premere il pulsante orologio ◷ e procedere come descritto ai punti 1 e 2.

Avvertenza

- Se improvvisamente compare nel display un'indicazione di tempo, significa che la manopola è stata girata inavvertitamente. Premere il pulsante Stop. L'ora attuale ricompare.

Riscaldamento del vano cottura

Per eliminare l'odore di nuovo riscaldare il vano cottura vuoto e con lo sportello chiuso per 10 minuti.

1. Premere il tasto grill.
2. Servendosi della manopola, impostare 10 minuti.
3. Premere il pulsante Start.

A causa dell'odore che si creerà, aerare la cucina.

Il forno a microonde

Il microonde si può utilizzare da solo o combinato con il grill.

Perché non provarlo subito? Si può per esempio provare a riscaldare una tazza d'acqua.

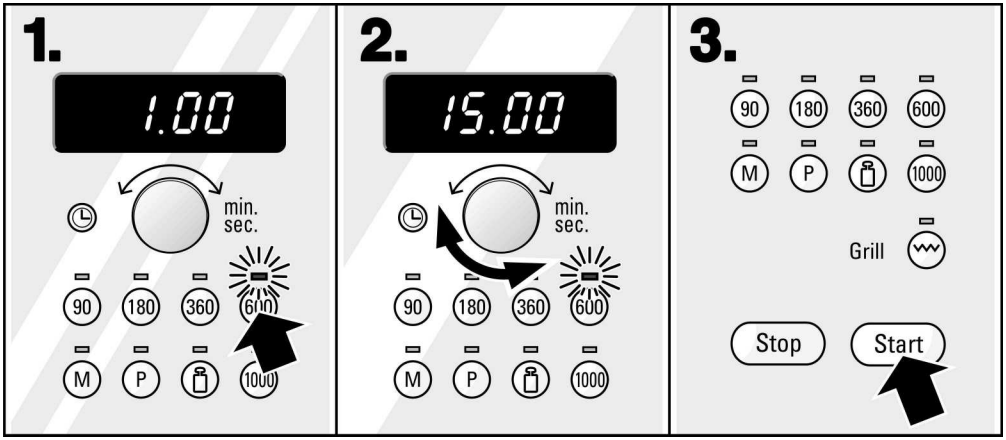
Prendere una tazza grande senza alcuna decorazione in oro od in argento ed introdurvi un cucchiaino da tè. Sistemare la tazza con l'acqua sul piatto girevole.

1. Premere il pulsante Potenza microonde 1000 watt.
2. Con la manopola impostare 1 minuto.
3. Premere il pulsante Start.

Dopo un minuto verrà emesso un segnale. L'acqua è bollente.

Leggere accuratamente le norme di sicurezza riportate all'inizio delle istruzioni per l'uso. Sono molto importanti.

Regolazione



1. Premere il pulsante corrispondente alla potenza microonde desiderata. La lampada spia sopra il pulsante lampeggia.

2. Per mezzo della manopola, impostare la durata.

3. Premere il pulsante Start.

Si accende la lampada spia sopra la potenza microonde. Nel display viene visualizzato il tempo che scorre.

Scaduto il tempo impostato

si sente un segnale acustico.
Il display visualizza il valore 0.
Quando si apre la porta del vano cotture oppure si preme il pulsante Stop, viene nuovamente visualizzata l'ora.

Correzione

Se è stato impostato un solo grado di potenza microonde, la durata può essere modificata in qualunque momento. Se sono stati impostati più tempi e gradi di potenza microonde, la durata può essere modificata esclusivamente prima dell'avvio.

Arresto

Premere una volta il pulsante Stop oppure aprire la porta dell'apparecchio. Dopo avere chiuso il forno, premere il pulsante d'avvio.

Cancellazione

Premere due volte il pulsante Stop oppure aprire la porta e premere una volta il pulsante Stop.

Avvertenze

- ❑ E' possibile impostare una durata fino a 99 minuti.
  1 minuto in intervalli di 1 secondo
  fino a 5 minuti in intervalli di 10 secondi
  fino a 30 minuti in intervalli di 1 minuto
  fino a 99 minuti in intervalli di 5 minuti.
- ❑ La potenza di 1000 Watt può essere impostata per 30 minuti al massimo, tutte le altre potenze fino a 99 minuti.
- ❑ E' possibile regolare prima la potenza microonde e poi la durata, o viceversa.

Impostazione di più gradi di potenza microonde in sequenza

Procedere come descritto ai punti 1 e 2. Impostare poi il secondo tempo ed il secondo grado di potenza microonde. E' possibile impostare fino a 3 tempi e gradi di potenza microonde in successione. Una volta terminata l'operazione, premere il pulsante Start.

- ❑ Il grado di potenza microonde può essere selezionato anche due volte:
  per es. 600 W-360 W-600 W.
  1000 W possono essere selezionati solo una volta.

Scongelare, riscaldare e cuocere con il forno a microonde

Stoviglie

Utilizzare stoviglie resistenti al calore in vetro, vetroceramica, porcellana, ceramica oppure in materiale plastico refrattario. Questi materiali sono permeabili alle microonde.

Diverso è invece il caso delle stoviglie in metallo, le quali non lasciano passare le microonde. Gli alimenti nei contenitori metallici restano pertanto freddi. Accertarsi che gli oggetti in metallo, quali ad esempio cucchiai, si trovino ad una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del vano cottura e dal lato interno della porta. Il vetro del lato interno della porta potrebbe essere danneggiato dalla formazione di scintille.

In molti casi è possibile utilizzare direttamente stoviglie da tavola. Si evitano in questo modo travasi, nonché un numero eccessivo di stoviglie da lavare.
Le stoviglie con decorazioni in oro od in argento possono essere utilizzate esclusivamente nel caso in cui il costruttore garantisca che siano adatte all'uso con apparecchi a microonde.

In linea di principio si raccomanda di posizionare le stoviglie sul piatto girevole.

Prova stoviglie:

Se si è incerti sull'idoneità delle stoviglie all'uso con microonde, si consiglia di effettuare la seguente prova:
Mettere nel forno una stoviglia vuota per un tempo compreso tra ½ e 1 minuto impostando la potenza massima. Controllare nel frattempo la temperatura. La stoviglia deve essere fredda o tiepida. Nel caso in cui si riscaldi o si formino scintille, la stoviglia non è adatta all'uso del microonde.
Attenzione! Accendere il forno a microonde solo dopo avervi introdotto una pietanza. La sola eccezione consentita è quella della prova stoviglie qui menzionata.

Avvertenze per la lettura delle tabelle

Nelle tabelle seguenti sono indicate molte possibilità e valori di regolazione per le microonde.

I valori riportati dalle tabelle sono valori orientativi che dipendono dalla qualità, dalla temperatura e dalla natura degli alimenti.

Nelle tabelle sono spesso indicati campi di durata. Impostare dapprima la durata più breve e prolungarla se necessario.

Può accadere che le proprie quantità siano differenti da quelle indicate dalle tabelle.
A questo scopo esiste una regola approssimativa:
quantità doppia - durata pressoché doppia,
mezza quantità - metà durata.

Posizionare sempre le stoviglie sul piatto girevole.

Scongelare

- ❑ Disporre gli alimenti surgelati in un contenitore aperto e posizionarlo sul piatto girevole.
- ❑ Mescolare o voltare gli alimenti 1 o 2 volte. Gli alimenti di maggiori dimensioni devono essere voltati più volte.
- ❑ Lasciare riposare l'alimento scongelato per altri 10 - 20 minuti a temperatura ambiente per compensare la temperatura. Per il pollame si può quindi procedere all'estrazione delle interiora. La carne può continuare ad essere trattata anche qualora conservi un piccolo nucleo congelato.
- ❑ Le parti delicate, quali le zampe e le ali di pollo, oppure le parti marginali grasse dell'arrosto possono essere coperte con pezzetti di foglio di alluminio. Il foglio di alluminio non deve toccare le pareti del forno. Una volta trascorsa la metà del tempo di scongelamento, si può togliere il foglio di alluminio.

	Quantità	Grado di potenza delle microonde, W Tempo, minuti	Avvertenze
Carne di manzo, maiale, vitello (con e senza ossa)	800 g 1000 g 1500 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 25 min. 180 W, 20 min. + 90 W, 20 - 30 min. 180 W, 30 min. + 90 W, 25 - 35 min.	Coprire le parti delicate con un foglio di alluminio.

	Quantità	Grado di potenza delle microonde, W Tempo, minuti	Avvertenze
Pezzi di carne o fette di manzo, maiale, vitello	200 g 500 g 800 g	180 W, 5 min. + 90 W, 4 - 6 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Coprire le parti delicate con un foglio di alluminio. Quando si voltano le fette, separarle l'una dall'altra.
Carne tritata, mista	200 g 500 g 800 g	90 W, 15 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Congelare disponendo le parti in piano. Voltare ripetutamente e rimuovere la carne scongelata.
Pollame e parti di pollo	600 g 1200 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	Avvolgere le ali ed i cosciotti con un foglio di alluminio.
Pesce Filetto, cotoletta di pesce, fette	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Separare l'una dall'altra le parti scongelate.
Carne	300 g 600 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 20 - 30 min.	Coprire i punti delicati con pezzetti di foglio di alluminio.
Verdura, ad esempio piselli	300 g	180 W, 10 - 15 min.	
Frutta, ad esempio lamponi	300 g 500 g	180 W, 7 - 10 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Mescolare delicatamente e separare l'una dall'altra le parti scongelate.
Burro	125 g 250 g	180 W, 2 min. + 90 W, 2 - 3 min. 180 W, 2 min. + 90 W, 3 - 5 min.	Rimuovere completamente la confezione
Pane, intero	500 g 1000 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Dolce, secco ad esempio dolce secco	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Quando si voltano le fette di dolce, separarle l'una dall'altra. Solo per dolci senza glassa, panna o crema.
Dolce, succoso ad esempio torta alla frutta, dolce al quark	500 g 750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min. 180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Solo per dolci senza glassa o gelatina.

Scongelare, riscaldare o cuocere alimenti surgelati

- ❑ Estrarre le pietanze pronte dall'imballaggio. In una stoviglia adatta al forno a microonde, si riscaldano più rapidamente ed in modo più uniforme. Diversi componenti delle pietanze possono essere riscaldati a velocità differenti.
- ❑ Poiché gli alimenti con minore spessore cuociono più rapidamente, si consiglia di distribuire, per quanto possibile, le pietanze sul fondo del contenitore. Non disporre gli alimenti a strati.
- ❑ Coprire sempre le pietanze. Se non si dispone di un coperchio appropriato per il contenitore, utilizzare un piatto od uno speciale foglio per forni a microonde.
- ❑ Mescolare o voltare gli alimenti 2 o 3 volte.
- ❑ Una volta concluso il riscaldamento, lasciare riposare le pietanze ancora per 2 - 5 minuti per compensare la temperatura.
- ❑ Il gusto caratteristico delle pietanze resta inalterato. Evitare pertanto di utilizzare sale e spezie in grande quantità.

	Quantità	**Gradi di potenza delle microonde, Watt Tempo, minuti**	**Avvertenze**
Menu, piatti pronti, pietanze pronte a 2-3 componenti	300-400g	600 W, 8 - 13 min.	
Minestre	400 g	600 W, 8 - 10 min.	
Piatti unici	500 g	600 W, 10 - 13 min.	
Carne in salsa, ad esempio gulasch	500 g	600 W, 12 - 17 min.	Quando si mescola, separare le fette di carne l'una dall'altra.
Pesce, ad esempio filetto	400 g	600 W, 10 - 15 min.	Se necessario, aggiungere acqua, succo di limone o vino.
Sformati, ad esempio lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10 - 15 min.	
Contorni Riso, pasta	250 g 500 g	600 W, 3 - 5 min. 600 W, 8 - 10 min.	Aggiungere del liquido.

	Quantità	Gradi di potenza delle microonde, Watt Tempo, minuti	Avvertenze
Verdura, ad esempio piselli, broccoli, carote	300 g 600 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 15 - 20 min.	Aggiungere acqua sino a coprire interamente il fondo della pentola.
Spinaci con panna	450 g	600 W, 11 - 16 min.	Cuocere senza aggiungere acqua.

Riscaldare le pietanze

- ❑ Estrarre le pietanze pronte dall'imballaggio. In una stoviglia adatta al forno a microonde, si riscaldano più rapidamente ed in modo più uniforme. Diversi componenti delle pietanze possono essere riscaldati a velocità differenti.
- ❑ Durante il riscaldamento di liquidi, mettere sempre un cucchiaino da caffè nel contenitore al fine di evitare un ritardo di ebollizione. In caso di ritardo di ebollizione, la temperatura di ebollizione viene raggiunta senza sviluppo delle tipiche bolle di vapore. Anche scuotendo minimamente il contenitore, il liquido può improvvisamente traboccare o emettere spruzzi con violenza. Questo può causare ferite e scottature.
- ❑ Coprire sempre le pietanze. Se non si dispone di un coperchio appropriato per il contenitore, utilizzare un piatto od uno speciale foglio per forni a microonde.
- ❑ Mescolare o voltare ripetutamente gli alimenti. Controllare la temperatura.
- ❑ Una volta concluso il riscaldamento, lasciare riposare le pietanze ancora per 2 - 5 minuti per compensare la temperatura.

	Quantità	Grado di potenza delle microonde, Watt Tempo, minuti	Avvertenze
Menu, piatto pronto, pietanza pronta (2-3 componenti)		600 W, 5 - 8 min.	

	Quantità	Grado di potenza delle microonde, Watt Tempo, minuti	Avvertenze
Bevande	125 ml 200 ml 500 ml	1000 W, ½ - 1½ min. 1000 W, 1½ - 2½ min. 1000 W, 3 - 4 min.	Mettere il cucchiaio nel contenitore. Non riscaldare eccessivamente le bevande alcoliche. Controllare di tanto in tanto.
Alimenti per bambini, ad esempio biberon	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ½ min. 360 W, ½ - 1 min. 360 W, 1 - 2 min.	Senza tettarella o coperchio. Una volta terminata la fase di riscaldamento, scuotere sempre con cura. Controllare assolutamente la temperatura.
Minestra, 1 tazza 2 tazze	175 g 350 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 3 - 4 min.	
Carne in salsa	500 g	600 W, 8 - 11 min.	Separare le fette di carne l'una dall'altra.
Piatto unico	400 g 800 g	600 W, 6 - 8 min. 600 W, 8 - 11 min.	
Verdura, 1 porzione 2 porzioni	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 3 - 5 min.	

Cottura delle pietanze

- ❑ Per la cottura delle pietanze, utilizzare stoviglie con coperchio. Mescolare o voltare gli alimenti di tanto in tanto.
- ❑ Il gusto caratteristico delle pietanze resta inalterato. Evitare pertanto di utilizzare sale e spezie in grande quantità.
- ❑ Poiché gli alimenti con minore spessore cuociono più rapidamente, si consiglia di distribuire, per quanto possibile, le pietanze sul fondo del contenitore. Evitare, se possibile, di disporre gli alimenti a strati.
- ❑ Una volta conclusa la cottura, lasciare riposare le pietanze ancora per 2 - 5 minuti per compensare la temperatura.

	Quantità	Grado di potenza delle microonde, W Tempo, minuti	Avvertenze
Pollo senza interiora, fresco	1200 g	600 W, 22 - 25 min.	Voltare una volta trascorsa metà del tempo impostato.
Filetto di pesce, fresco	400 g	600 W, 7 - 12 min.	
Verdura, fresca	250 g 500 g	600 W, 6 - 10 min. 600 W, 10 - 15 min.	Tagliare la verdura in fette di uguali dimensioni. Per ogni 100 g di verdura, 1 - 2 cucchiai di acqua.
Contorno, ad esempio patate	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 12 - 15 min. 600 W, 15 - 22 min.	Tagliare le patate in fette di uguali dimensioni. Aggiungere acqua per circa 1 cm di altezza, mescolare.
Riso	125 g 250 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 12 - 15 min. 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 min.	Per una quantità doppia, aggiungere liquido.
Dolci, ad esempio budino (istantaneo),	500 ml	600 W, 6 - 8 min.	Mescolare con cura 2 o 3 volte il budino servendosi della frusta.
frutta, composta di frutta	500 g	600 W, 9 - 12 min.	

Consigli per il forno a microonde

Per la quantità di alimenti preparati non si trova un'indicazione di regolazione.

Prolungare o abbreviare i tempi di cottura secondo la seguente regola:
doppia quantità = doppio tempo
metà quantità = metà tempo

L'alimento si è seccato troppo.

Regolare un tempo più breve, oppure selezionare una potenza inferiore delle microonde. Scoprire la pietanza e aggiungere più liquido.

Alla fine del tempo l'alimento non è ancora scongelato caldo o cotto.

Regolare un tempo più lungo. Selezionare una potenza delle microonde maggiore di quella indicata. Quantità più grandi richiedono più tempo. Attenzione all'altezza della pietanza, le pietanze più alte richiedono più tempo.

Terminato il tempo di cottura, ai bordi la pietanza è surriscaldata, ma al centro non è ancora cotta.

Mescolare ogni tanto, e la volta prossima selezionare una potenza minore ed un tempo più lungo.

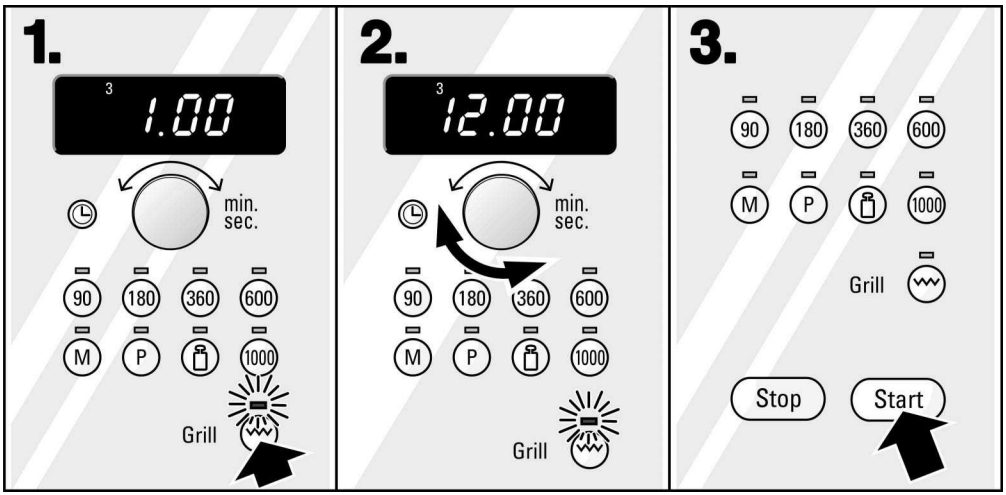
Cuocere al grill

E' possibile selezionare 3 differenti tipi di gradi grill.

Gradi grill

3 = forte
2 = medio
1 = debole
Premendo una volta il pulsante Grill, viene visualizzato il grado grill 3. Premendo il pulsante Grill, è possibile modificare i gradi grill.

Regolazione:



1. Premere il pulsante Grill. Compare il grado grill 3. Con il pulsante Grill ora si può scegliere un altro grado Grill.

2. Per mezzo della manopola, impostare la durata.

3. Premere il pulsante Start.

Scaduto il tempo impostato

si sente un segnale acustico.
Aprire la porta del vano cottura oppure premere il pulsante Stop. L'ora attuale ricompare.

Correzione

Grado grill e durata possono essere corretti in qualsiasi momento.

Cancellazione

Premere due volte il pulsante Stop oppure aprire la porta e premere una volta il pulsante Stop.

Tabella per cuocere al grill

- ❑ La cottura al grill deve essere sempre effettuata sulla griglia e con la porta del vano cottura chiusa. Non preriscaldare.
- ❑ Tutti i valori indicati sono valori orientativi, che possono variare in base allo stato dell'alimento.
- ❑ Lavare la carne con acqua fredda e asciugarla tamponandola con carta da cucina.
  Salare la carne solo dopo averla cotta alla griglia.
- ❑ Per raccogliere il sugo della carne, posizionare la griglia nella leccarda sul piatto girevole.
- ❑ Girare i pezzi da grigliare con una pinza da grill. Se si infilza con una forchetta la carne, essa perde il proprio sangue e risulterà asciutta.
- ❑ La carne scura, per esempio di manzo, rosola più velocemente della carne chiara di vitello o maiale, ma non preoccupatevi. I pezzi da grigliare di carne chiara o il filetto di pesce in superficie sono spesso marrone chiaro, tuttavia dentro sono cotti e succosi.

	Quantità	Peso	Grado grill	Tempo in minuti	Avvertenze
Bistecche	2-3 pezzi	di ca. 200 g	3	1º lato: ca. 15 minuti 2º lato: ca. 10 - 15 minuti	2-3 cm di spessore
Bistecche di cervice	3-4 pezzi	di ca. 120 g	3	1º lato: ca. 20 minuti 2º lato: ca. 15 minuti	1-2 cm di spessore
Salami da cuocere al grill	4-6 pezzi	di ca. 150 g	3	1º lato: ca. 10 minuti 2º lato: ca. 10 minuti	
Cotolette di pesce	2-3 pezzi	di ca. 150 g	3	1º lato: ca. 10 minuti 2º lato: ca. 8 - 12 minuti	Oliare precedentemente la griglia.
Pesce, intero ad esempio trote	2-3 pezzi	di ca. 150 g	3	1º lato: ca. 10 minuti 2º lato: ca. 10 - 15 minuti	Oliare precedentemente la griglia.
Pretostare pane per toast	2-4 fette		3	1º lato: ca. 2 - 3 minuti 2º lato: ca. 2 - 3 minuti	

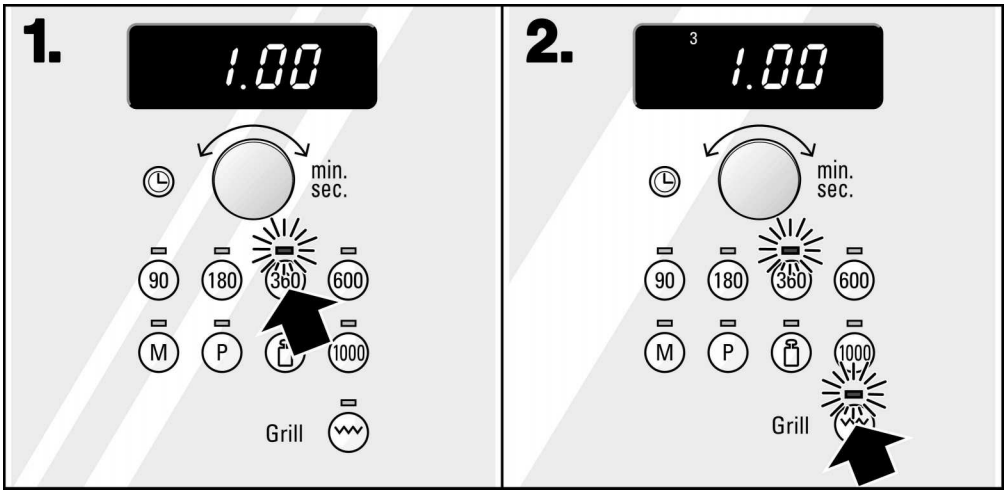
	Quantità	Peso	Grado grill	Tempo in minuti	Avvertenze
Gratinare toast	2-4 fette		2/3	A seconda della farcitura: ca. 5 - 9 minuti	

Servendosi della manopola, impostare il primo tempo. Voltare le fette cotte al grill ed impostare il tempo di cottura per il secondo lato.

Microonde e grill combinati

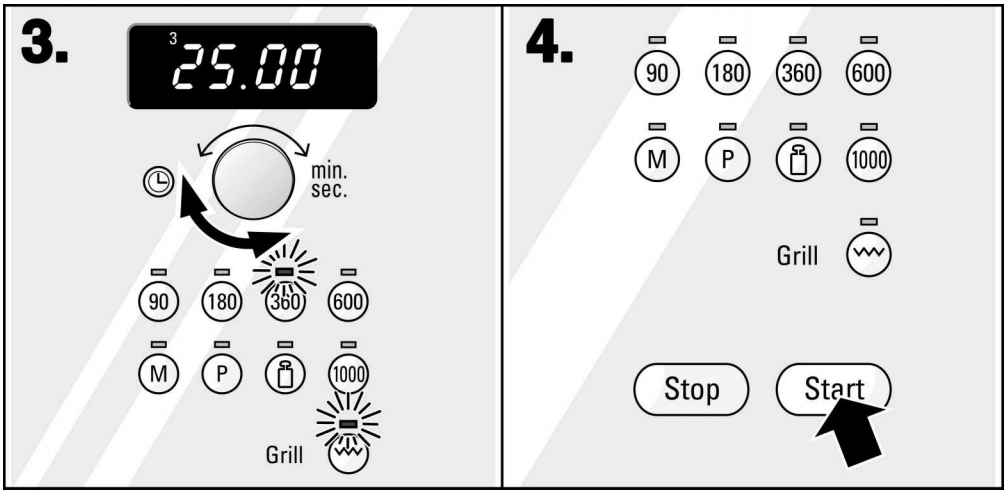
E' possibile impostare contemporaneamente il grill e il microonde. Le pietanze risulteranno croccanti e dorate. Il tempo impiegato sarà notevolmente inferiore, con un conseguente risparmio energetico.

Regolazione:



1. Premere il pulsante corrispondente alla potenza microonde desiderata.

2. Premere il pulsante Grill.
Compare il grado grill 3.
Con il pulsante Grill ora si può scegliere un altro grado Grill.



3. Per mezzo della manopola, impostare la durata.

4. Premere il pulsante Start.
Il tempo impostato scorre.

Scaduto il tempo impostato

si sente un segnale acustico.
Il display visualizza il valore 0.
Quando si apre la porta del vano cotture oppure si preme il pulsante Stop, viene nuovamente visualizzata l'ora.

Arresto

- ❑ Premere una volta il pulsante Stop oppure aprire la porta del vano cotture. Dopo avere chiuso il forno, premere il pulsante d'avvio.

Correzione

- ❑ Grado grill e durata possono essere corretti in qualsiasi momento.

Cancellazione

- ❑ Premere due volte il pulsante Stop oppure aprire la porta e premere una volta il pulsante Stop.

Modalità combinata di grill e microonde

- ❑ Posizionare sempre le stoviglie sul piatto girevole e non coprirle.
- ❑ Per la preparazione di arrosti, si consiglia di utilizzare stampi alti. In questo modo è possibile garantire una maggiore pulizia del vano cottura.

- ❑ Per la preparazione di soufflé e gratin, si consiglia di utilizzare pentole grandi e piane. In stoviglie strette e alte, gli alimenti necessitano infatti di un tempo maggiore e la parte superiore diventa più scura.
- ❑ Accertarsi che le proprie stoviglie entrino nel vano cottura. Non devono essere troppo grandi, in quanto il piatto girevole deve poter ruotare senza difficoltà.
- ❑ Impostare sempre il tempo di cottura massimo. Controllare la pietanza una volta trascorso l'intervallo di tempo minimo indicato.
- ❑ Lasciare riposare la carne per altri 5 - 10 minuti prima di tagliarla. In questo modo, il sugo della carne potrà distribuirsi in modo uniforme e non fuoriuscirà nel momento in cui si affetta la carne.
- ❑ Per i soufflé e i gratin, lasciare proseguire la cottura per altri 5 minuti dopo aver disattivato l'apparecchio.

	Quantità Peso	**Grado di potenza delle microonde, W**	**Grado grill**	**Durata in minuti**	**Avvertenze**
Arrosto di maiale, ad esempio la coppa	ca. 750 g	1º lato: 350 W + grill 2º lato: 360 W + grill	2 2	15 min. 20-25 min.	Dopo 15 minuti voltare.
Polpettone* con un'altezza max. di 7 cm	ca. 750 g	600 W + 600 W	 3	15 min. 3-5 min.	
Pollo, intero	ca. 1200 g	360 W + 360 W	3	15 min. 20-25 min.	Disporlo con il petto rivolto verso il basso. Dopo 15 minuti voltare.
Pezzi di pollo, ad esempio quarti di pollo	ca. 800 g	360 W	3	20-25 min.	Disporlo con la pelle rivolta verso l'alto. Non voltare.
Petto di anatra	ca. 800 g	180 W	3	25-30 min.	Disporlo con la pelle rivolta verso l'alto. Non voltare.
Soufflé di pasta (con ingredienti precotti)	ca. 1000 g	600 W	1	18-23 min.	Cospargere di formaggio.
Gratin di patate (con patate crude)	ca. 1100 g	600 W	1	20-25 min.	

	Quantità Peso	Grado di potenza delle microonde, W	Grado grill	Durata in minuti	Avvertenze
Pesce, passato al forno	ca. 500 g	600 W	3	10-15 min.	Far prima scongelare il pesce surgelato.
Soufflé al quark*	ca. 800 g	360 W + 360 W	 1	15-20 min. 8-12 min.	

* Far cuocere dapprima gli alimenti con il forno a microonde. Successivamente, attivare la modalità di funzionamento a cottura combinata.

Programmi automatici

Questo forno a microonde offre 10 programmi automatici. Sarà sufficiente impostare il numero del programma e il peso. A tutto il resto penserà il programma automatico.

Gli alimenti e i pesi più indicati per ogni programma sono riportati nelle tabelle. Ciascun valore di peso può essere impostato entro l'ambito di parametri indicato.

Programmi di scongelamento

Con i 3 programmi di scongelamento si possono scongelare carne, pollame, pesce, pane e dolci.

Preparazione degli alimenti

Utilizzare alimenti che possano essere suddivisi in porzioni, congelati a -18 °C e sistemati nel freezer.

Per scongelare estrarre sempre l'alimento dalla confezione e pesarlo. Conoscere il peso è necessario per impostare il programma.

Le parti più delicate, come per esempio le cosce e le ali del pollame o la coda del pesce, possono essere coperte con pellicola di alluminio. In questo modo si evita che queste parti inizino a cuocere. Accertare che la pellicola d'alluminio non tocchi le pareti del vano cotture.

Stoviglie

Disporre l'alimento su un piatto di vetro o porcellana, o di un altro materiale adatto al forno a microonde, senza nessun coperchio.

Riposo

L'alimento scongelato dovrebbe riposare ancora 10-30 minuti, in modo che la temperatura diventi uniforme.
Pezzi di carne di grandi dimensioni necessitano di un periodo di riposo più lungo di quelli piccoli. Prima di essere messi a riposo, i pezzi di carne di poco spessore e la carne trita dovrebbero essere separati tra loro allargati.

Successivamente gli alimenti possono essere lavorati, anche se i pezzi di carne più grossi, per esempio, hanno ancora un nucleo congelato. Adesso si possono estrarre le interiora del pollame, per esempio.

Attenzione!

Lo scongelamento di carne, pollame o pesce provoca la formazione di liquido. Questo liquido non deve assolutamente essere riutilizzato o entrare in contatto con altri alimenti.

Alimenti	Numero programma	Campo di peso
Carne e pollame	P 01	
- arrosto		0,2-2,0 kg
- pezzi di carne di poco spessore		0,2-1,5 kg
- carne trita		0,2-1,0 kg
- galletto, pollo, anitra		0,7-2,0 kg
Pesce pesce intero, filetto, cotoletta	P 02	0,1-1,0 kg
Pane e dolci* - pane, intero, di forma tonda o allungata, pane a fette, torte lievitate, torte alla frutta	P 03	0,2-1,5 kg

* Non sono adatte le torte con panna, crema, glassa o gelatina.

Programmi di cottura

Con i 4 programmi di cottura si possono cuocere riso, patate e verdura.

Stoviglie

In generale gli alimenti vanno cotti in stoviglie con coperchio, adatte al forno a microonde. Per il riso dovrebbe essere cucinato in uno stampo grande, dai bordi alti.

Preparazione degli alimenti

Pesare gli alimenti. Questo dato è necessario per impostare il programma.

Riso: Non utilizzare il riso in bustine.
Aggiungere la quantità d'acqua necessaria, indicata sulla confezione. Di solito si tratta di una quantità pari a due o tre volte il peso del riso.

Patate: Per preparare le patate lesse tagliare le patate fresche in piccoli pezzi, di dimensioni uniformi. Per ogni 100 g di patate aggiungere un cucchiaio d'acqua e un po' di sale. Le patate si lessano senz'acqua e risultano morbide al punto giusto. In precedenza è necessario forare più volte la buccia.

Verdura fresca: Pesare la verdura fresca pulita. Tagliare la verdura in pezzi piccoli e uniformi. Per ogni 100 g di verdura aggiungere un cucchiaio d'acqua.

Verdura surgelata: Per questo programma è adatta soltanto la verdura scottata, non precotta. Aggiungere 2-4 cucchiai d'acqua. Per gli spinaci non è necessario aggiungere acqua.

Segnale

Il programma prevede che, dopo un determinato periodo di tempo, scatti un segnale acustico. Ciò significa che è necessario mescolare l'alimento.

Riposo

Quando il programma è finito, mescolare ancora una volt l'alimento. Per uniformare la temperatura si dovrebbe mescolare per altri 5-10 minuti.

Il risultato della cottura dipende dalla qualità e dalle caratteristiche dell'alimento.

Alimenti	Numero programma	Campo di peso	Segnale di mescolare
Riso - riso a chicchi lunghi, riso a chicchi tondi riso Basmati	P 04	0,1-0,3 kg	Dopo ca. 2-7 minuti
Patate - patate lesse, patate con la buccia	P 05	0,2-1,0 kg	Da 510 g: Dopo metà tempo di cottura
Verdura fresca - cavolfiore, broccoli, piselli, finocchi, carote, cavolo rapa, porri, peperoni, zucchini	P 06	0,2-1,0 kg	Dopo metà tempo di cottura
Verdura surgelata - cavolfiore, broccoli, piselli, carote, cavolo rapa, porri, peperoni, cavoletti di Bruxelles, spinaci	P 07	0,15-1,0 kg	Dopo metà tempo di cottura

Programmi di cottura combinati

Per cuocere e rosolare carne o pollame 3 sono i programmi a disposizione.

Preparazione degli alimenti

Si consiglia di utilizzare alimenti il più possibile freschi. Gli alimenti surgelati devono essere prima completamente scongelati.

Pesare gli alimenti. Questo dato è necessario per impostare il programma.

Un polpettone prima della cottura non dovrebbe avere uno spessore superiore ai 7 cm.

Un arrosto di maiale deve essere posizionato con il lato grasso rivolto verso il basso, il pollame con il petto rivolto verso il basso.

Il programma Arrosto di maiale P 09 non è adatto agli arrosti con ripieno.

Stoviglie

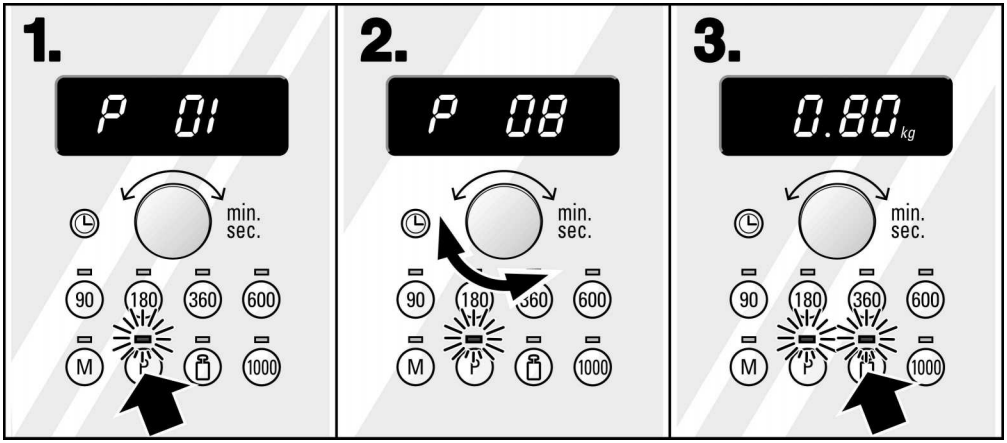
Cuocere gli alimenti in un contenitore non troppo grande e resistente al calore, che sia adatto al forno a microonde. Per il polpettone va utilizzata uno stampo piatto.

Riposo

Finito il programma, la carne di maiale e il polpettone dovrebbero riposare ancora ca. 5-10 minuti, in modo che la temperatura si uniformi.
Il pollame, invece, può essere subito servito.

Alimenti	Numero programma	Campo di peso	Segnale per girare
Polpettone - carne trita mista, carne trita di vitello, carne trita di agnello	P 08	0,5-1,7 kg	-
Arrosto di maiale - arista, rolata, carré, costata senza ossa né cotenna	P 09	0,8-1,5 kg	Dopo circa due terzi del tempo.
Pollame - galletto, pollo, anitra	P 10	0,8-2,0 kg	Dopo circa due terzi del tempo.

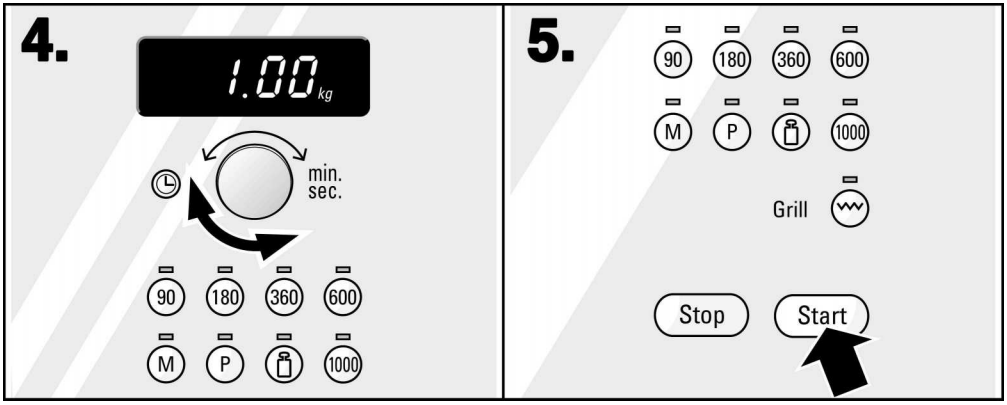
Regolazione:



1. Premere il pulsante P. Nel display compare P 01.

2. Impostare il programma desiderato con la manopola.

3. Premere il pulsante Peso. Sul display compare l'impostazione base per il peso.



4. Impostare il peso desiderato con la manopola.

5. Premere il pulsante Start.
Nel display scorre la durata del programma.

Scaduto il tempo impostato

si sente un segnale acustico.
Premere il pulsante Stop oppure aprire la porta del vano cottura.

Correzione

Premere due volte il pulsante Stop e impostare nuovamente il valore desiderato.

Cancellazione

Premere due volte il pulsante Stop.

Avvertenza

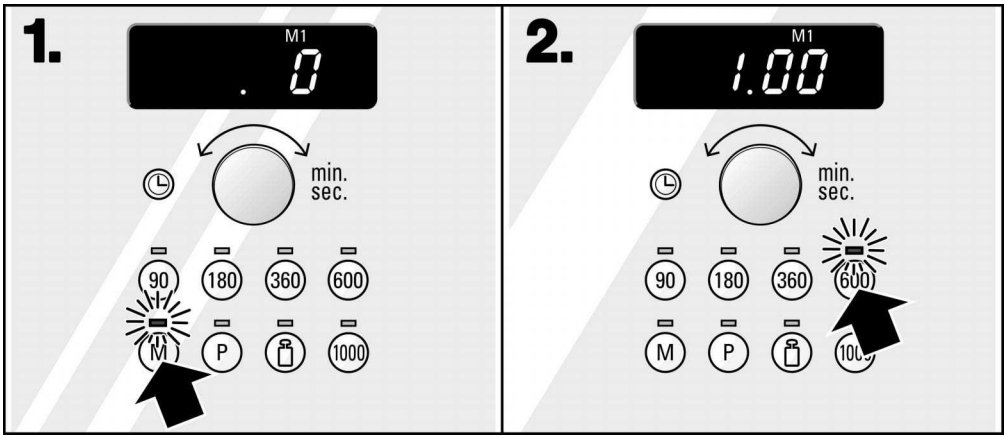
- In alcuni programmi scatta un segnale acustico dopo un determinato periodo di tempo. In questo caso è necessario aprire la porta del vano cotture e mescolare l'alimento oppure girare il pezzo di carne o pollo. Dopo avere richiuso il forno premere di nuovo il pulsante d'avvio.

Memory

La funzione Memory consente di memorizzare e poter quindi richiamare in qualunque momento le due impostazioni più frequentemente utilizzate.
A questo scopo si possono utilizzare gli spazi di memoria M1 ed M2. Per selezionare lo spazio di memoria desiderato, premere il pulsante M (Memory). Premendo una volta il pulsante si seleziona l'impostazione M1, premendolo due volte l'impostazione M2.

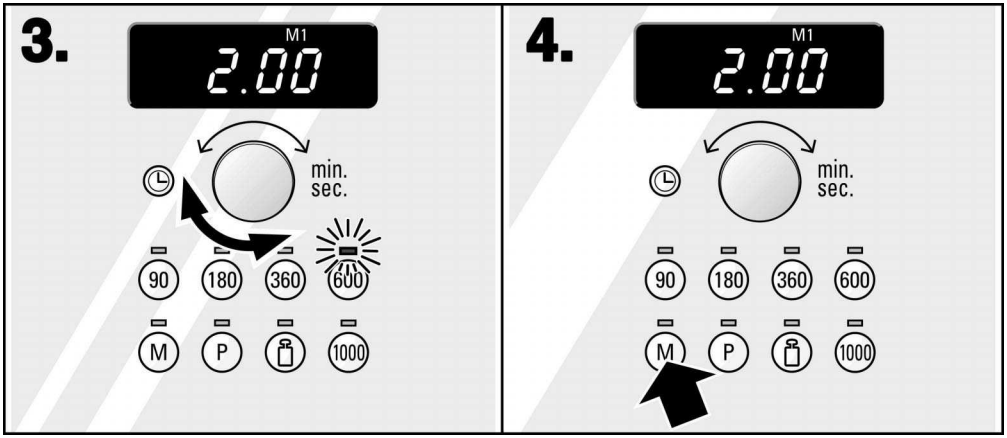
Salvare le regolazioni

Esempio: riscaldare 1 tazza di minestra con 600 W per 2 minuti.



1. Premere il pulsante M per la funzione Memory. La lampada spia sopra il pulsante lampeggia. Nel display compare M1. Per selezionare l'impostazione M2 premere il pulsante ancora una volta.

2. Premere il pulsante Potenza microonde 600 watt.



3. Per mezzo della manopola, impostare la durata.

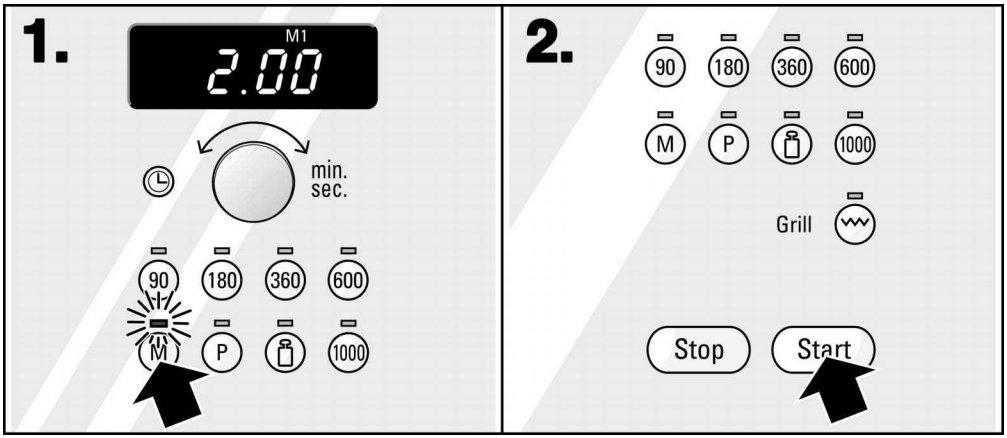
4. Premere ancora una volta il pulsante M per la funzione Memory. La regolazione è stata salvata. L'ora attuale ricompare.

Avvertenze

- ❑ E' possibile impostare soltanto un grado di potenza microonde, e non più potenze in successione.
- ❑ E' possibile salvare impostazioni per il forno a microonde, per il grill oppure per un utilizzo combinato.
- ❑ La regolazione così salvata può essere sostituita da una nuova impostazione in qualunque momento. Effettuare la regolazione come descritto ai punti 1 – 4.

Avvio di Memory

Le pietanze memorizzate possono essere richiamata in qualsiasi momento.



1. Premere una o due volte il pulsante M per la funzione Memory. Sul display compaiono lo spazio di memoria corrispondente e la durata impostata.

2. Premere il pulsante Start.
Inizia il funzionamento secondo i valori salvati con la funzione Memory.

Scaduto il tempo impostato

si sente un segnale acustico.
Il display visualizza il valore 0.
Quando si apre la porta del vano cotture oppure si preme il pulsante Stop, viene nuovamente visualizzata l'ora.

Arresto

Premere una volta il pulsante Stop oppure aprire la porta del vano cotture. Dopo avere chiuso il forno, premere il pulsante d'avvio.

Modifica

Le regolazioni Memory non possono essere modificate. Se si vuole salvare un'altra regolazione, occupare gli spazi di memoria M1 o M2 con nuove impostazioni.

Cancellazione

Le nuove impostazioni si sovrapporranno alle vecchie, che verranno cancellate.

Modifica della durata del segnale acustico

Una volta trascorso l'intervallo di tempo impostato, è generato un segnale acustico dalla durata di un minuto.

A partire dai 60 secondi, la durata del segnale acustico può essere
modificata ad intervalli di 4 - 5 secondi.

Regolazione:

- ❑ L'apparecchio deve essere disattivato.
- ❑ Premere per 6 secondi il pulsante Start finché non risuoni un segnale acustico. L'indicatore visualizza un 3.

E' stata inserita la modifica.

Analogamente è possibile riportare la durata del segnale acustico a 60 secondi.

Pietanze sperimentate secondo la norma EN 60705

La qualità ed il funzionamento degli apparecchi a microonde sono controllati da istituti di controllo sulla base di queste pietanze.

Cuocere solo con il forno a microonde

Pietanza	Potenza microonde W, durata in minuti	Avvertenze
Latte all'uovo	600 W, 9 min. + 180 W, 15-20 min.	750 g in uno stampo Pyrex, 25x20 cm
Biscotto	600 W, 8-10 min.	Stampo Pyrex Ø 22 cm
Polpettone	600 W, 23-28 min.	Stampo rettangolare Pyrex, 28 cm

Scongelare solo con il forno a microonde

Pietanza	Potenza microonde W, durata in minuti	Avvertenze
Carne	180 W, 9 min. + 90 W, 10-12 min.	Piastra di plastica adatta al forno a microonde Ø 22 cm. Girare dopo 9 minuti

Cuocere con il forno a microonde e il grill

Pietanza	Potenza microonde W, grado grill, durata in minuti	Avvertenze
Patate gratinate	600 W, + grado grill 1, 20-25 min.	Stampo Pyrex Ø 22 cm
Dolce	-	Sconsigliato
Pollo	1° lato: 360 W + grado grill 3, 15 min. 2. lato: 360 W + grado grill 3, 20-25 min.	Mettere in una stoviglia di vetro adatta. Girare dopo 15 minuti.

Manutenzione e pulizia

Evitare assolutamente l'uso di idropulitrici ad alta pressione o di pulitrici a getto di vapore!

Non utilizzare mai detergenti abrasivi o corrosivi. I raschietti in metallo non sono adatti per la pulizia del vetro dello sportello. La superficie del vetro potrebbe infatti venire danneggiata e il vetro potrebbe rompersi. Se uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con la parte frontale, pulire immediatamente con acqua.

Esterno dell'apparecchio

E' sufficiente strofinare l'apparecchio con un panno umido. Se è molto sporco, aggiungere all'acqua qualche goccia di detersivo per stoviglie. Asciugare poi l'apparecchio con un panno asciutto.

Non usare detergenti corrosivi o abrasivi, poiché in caso contrario si formano zone opache. Se uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con l'apparecchio, pulirlo immediatamente con acqua.

Vano cottura

Dopo l'uso, quando il vano cottura si è raffreddato, asciugare l'umidità. Gli spruzzi e le incrostazioni si sciolgono facilmente e quindi non si solidificano alla cottura successiva.
Se il vano è molto sporco utilizzare detergenti delicati. Asciugare bene il vano cottura con un panno morbido, in modo che non possa iniziare nessun processo di corrosione.

Utilizzare uno spray per il forno, nessun altro tipo di detergente aggressivo per il forno o abrasivi. Non sono adatti neanche spugnette abrasive, spugne ruvide e detergenti per pentole. Questi mezzi rigano la superficie.

Odori spiacevoli, per es. dopo la preparazione del pesce possono essere facilmente eliminati. Aggiungere qualche goccia di succo di limone in una tazza d'acqua. Mettere anche un cucchiaio nel recipiente per evitare il ritardo di ebollizione. Scaldare l'acqua per 1 o 2 minuti alla massima potenza del microonde.

Accessori

Si consiglia di mettere a bagno gli accessori immediatamente dopo l'uso. In questo modo i residui potranno essere rimossi facilmente con una spazzola od una spugnetta per stoviglie. Per la pulizia della griglia si può utilizzare un pulitore per acciaio inox oppure una lavastoviglie.

Piatto girevole

Pulire il piatto girevole e l'anello con le ruotine con un detergente. Pulire con un panno umido la scanalatura nel vano cottura. Prestare attenzione che l'acqua non penetri all'interno dell'apparecchio durante l'azionamento del piatto girevole. Quando si reinserisce il supporto, esso deve innestarsi correttamente.

Cosa fare in caso di guasto?

Quando si verifica un qualche malfunzionamento, si tratta spesso di una sciocchezza. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza tecnica, tener presenti le seguenti avvertenze:

Guasto	Possibile causa	Avvertenze/rimedio
L'apparecchio non funziona	La spina non è inserita	Inserire la spina
	Interruzione di energia elettrica	Verificare che la lampada della cucina funzioni.

Guasto	Possibile causa	Avvertenze/rimedio
Il forno a microonde non si accende	La porta non è completamente chiusa	Accertarsi che la porta non sia bloccata da residui di pietanza o da un corpo estraneo.
	Il pulsante Start non è premuto	Premere il pulsante Start.
L'apparecchio non è in funzione. Il display visualizza una durata	E' stata azionata accidentalmente la manopola.	Premere il pulsante Stop.
Gli alimenti si riscaldano più lentamente che in precedenza	E' stata impostata una potenza microonde troppo bassa	Selezionare una potenza superiore
	E' stata introdotta nell'apparecchio una quantità maggiore del solito	Quantità doppia - tempo quasi doppio
	Gli alimenti erano più freddi del solito	Mescolare o voltare di tanto in tanto gli alimenti
Il piatto girevole gratta o produce un rumore strascicato.	E' presente dello sporco od un corpo estraneo nel sistema di azionamento del piatto girevole	Pulire l'anello e la cavità del vano cottura.

Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da tecnici del servizio di assistenza adeguatamente qualificati. Gli interventi eseguiti in modo non conforme possono portare a pericoli considerevoli.

Servizio di assistenza tecnica

Se l'apparecchio deve essere riparato, rivolgersi al nostro servizio di assistenza tecnica. L'indirizzo ed il numero telefonico del più vicino centro di assistenza tecnica è indicato nell'elenco telefonico. Anche i centri di assistenza citati sono disponibili a fornire informazioni circa il punto di assistenza più vicino.

Sigla del prodotto (E-Nr.) e numero di fabbricazione (FD-Nr.)

Comunicare sempre al centro di assistenza tecnica la sigla del prodotto (E-Nr.) ed il numero di fabbricazione (FD-Nr.) relativi al proprio apparecchio. La targhetta di identificazione è accessibile aprendo la porta del vano cottura a destra. Per evitare di perdere tempo in ricerche in caso di malfunzionamento, si consiglia di riportare qui subito i dati relativi al proprio apparecchio.

E-Nr.	FD

Servizio di assistenza tecnica ☎

Dati tecnici

Alimentazione di energia elettrica:	230 V, 50 Hz
Potenza massima assorbita:	2620 W
Potenza microonde:	1000 W
Grill:	1300 W
Frequenza:	2450 MHz

Dimensioni (H x Largh. x P)	
- Apparecchio	31 x 51 x 39 cm
- Vano cottura	21,5 x 36 x 35 cm

Peso	13 kg
Testato VDE:	si
Certificazione CE:	si

Questo apparecchio è conforme alla normativa EN 55011 e CISPR 11.
Si tratta di un prodotto del gruppo 2, classe B.

'Gruppo 2' significa che le microonde vengono generate ai fini del riscaldamento e della cottura di alimenti.
'Classe B' indica che l'apparecchio è adatto all'uso in ambito domestico.

Met deze magnetron zult u veel plezier beleven aan het koken.

Om gebruik te kunnen maken van alle technische voordelen, raden wij u aan eerst deze gebruiksaanwijzing te lezen.

Voorin de gebruiksaanwijzing vertellen wij enkele belangrijke zaken over veiligheid. Daarna maakt u kennis met de onderdelen van het nieuwe apparaat. U krijgt informatie over de mogelijkheden ervan en hoe u het bedient.

De tabellen zijn zo ingesteld dat u het toestel stap voor stap kunt instellen. U vindt er een aantal gebruikelijke gerechten, het bijpassende serviesgoed en de optimale instelwaarden, die vanzelfsprekend allemaal zijn getest in onze kookstudio.

Om uw apparaat langer mooi te houden geven wij u veel tips voor onderhoud en reiniging. En mocht er toch een storing optreden - op de laatste pagina's vindt u informatie over hoe u kleine storingen zelf kunt verhelpen.

Hebt u vragen? Kijk altijd eerst in de uitgebreide inhoudsopgave. Dan vindt u snel wat u zoekt.

En nu - veel plezier met uw nieuwe magnetron.

Inhoudsopgave

Voordat het nieuwe apparaat wordt aangesloten 178

Voor het inbouwen 178

Opstellen en aansluiten 179

Hierop moet u letten 180

Veiligheidsvoorschriften 180

Veiligheidsvoorschriften voor de magnetron 183

Het bedieningspaneel 185

Indrukbare knoppen 186

De verwarmingsmethoden 186

Het toebehoren 187

Voor het eerste gebruik 188

Klok instellen 188

Oven opwarmen 189

De magnetron 190

Zo stelt u in 190

Ontdooien, verhitten en koken met de magnetron 192

Serviesgoed 192

Aanwijzingen bij de tabellen 193

Ontdooien 193

Ontdooien, verhitten of koken van diepgevroren gerechten 195

Verhitten van gerechten 196

Koken van gerechten 197

Tips voor de magnetron 198

Inhoudsopgave

Grillen 199

Zo stelt u in 199

Grilltabel 200

Magnetron en grill gecombineerd 201

Zo stelt u in 201

De grill in combinatie met de magnetron 202

Automatische programma's 204

Ontdooi- programma's 204

Bereidings programma's 205

Combi-bereidings- programma's 207

Zo stelt u in 208

Memory 209

Instellingen bewaren 209

Memory starten 210

Signaalduur wijzigen 211

Testgerechten volgens EN 60705 212

Onderhoud en reiniging 213

Buitenzijde apparaat 213

Oven 213

Toebehoren 214

Draaischijf 214

Wat te doen bij storingen? 214

Klantenservice 215

Technische gegevens 216

Voordat het nieuwe apparaat wordt aangesloten

Belangrijke veiligheids-voorschriften

- ❑ Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u uw apparaat goed en veilig bedienen.
- ❑ Bewaar de gebruiksaanwijzing en het installatie-voorschrift goed. Geeft u het apparaat door aan anderen, doe de handleidingen er dan bij.

Voor het inbouwen

Milieuvriendelijk afvoeren

- ❑ Het apparaat uitpakken en de verpakking milieuvriendelijk afvoeren.
- ❑ Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektriscche en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
- ❑ De richtlijn geeft het kader ann voor de in de EU geldige terugneming en verwerking von oude.

Transportschade

- ❑ Controleer het apparaat na het uitpakken. Bij tranportschade mag u het apparaat niet aansluiten.
- ❑ Wanneer de voedingskabel beschadigd is, dient deze te worden vervangen door een vakman die geschoold is door de producent, ter voorkoming van gevaren.

Opstellen en aansluiten

- ❑ Neem het speciale montagevoorschrift in acht.
- ❑ Dit apparaat is alleen bestemd voor inbouw. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik op tafel of in een kast.
- ❑ Het apparaat kan worden ingebouwd in een 60 cm brede staande kast (minstens 85 cm boven de vloer).
- ❑ Het apparaat is aansluitklaar en mag alleen worden aangesloten op een volgens de voorschriften geïnstalleerd geaard stopcontact. Er moet een zekering van 16 ampère worden gebruikt (L- of B-automaat). De netspanning moet overeenkomen met de spanning die op het typeplaatje is aangegeven.
- ❑ Laat het installeren van het stopcontact of het vervangen van de aansluitkabel alleen door een elektricien uitvoeren. Wanneer de stekker na het inbouwen niet meer toegankelijk is, moet een schakelaar met een contactafstand van minstens 3 mm worden geïnstalleerd.
- ❑ Multistekkers, stopcontactdozen en verlengkabels mag u niet gebruiken. Bij overbelasting bestaat brandgevaar.

Hierop moet u letten

Veiligheids-voorschriften

Dit apparaat voldoet aan de veiligheidsbepalingen voor elektrische apparatuur. Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door technici van de klantenservice die door de fabrikant zijn geïnstrueerd. Ondeskundig uitgevoerde reparaties kunnen ertoe leiden dat er gevaarlijke situaties voor u ontstaan.

Het apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten.

Volwassenen en kinderen mogen nooit zonder het toezicht het toestel gebruiken
– als ze lichamelijk of geestelijk niet in staat zijn
– of als ze niet over de nodige kennis en ervaring beschikking om het toestel op een juiste en veilige manier te bedienen.

Tijdens gecombineerd gebruik mogen kinderen het apparaat alleen gebruiken onder toezicht van volwassenen. Verbrandingsgevaar!

Kinderen en de magnetron ⚠

Kinderen mogen magnetrons alleen bedienen als ze hierover instructies hebben ontvangen. Kinderen moeten het apparaat goed kunnen bedienen en dienen zich bewust te zijn van de gevaren waar in de gebruiksaanwijzing op wordt gewezen.
Kinderen dienen bij het gebruik van het apparaat onder toezicht te staan, zodat ze er niet mee gaan spelen.

Hete oppervlakken ⚠

Nooit de oppervlakken van verwarmings- en kooktoestellen aanraken. Deze worden heet tijdens het gebruik. De vlakken van de binnenruimte en de verwarmingselementen worden zeer heet.
Verbrandingsgevaar!
Houd kinderen uit de buurt.

Nooit aansluitkabels van elektrische apparaten tussen de ovendeur beklemd laten raken. Daardoor kan de isolatie beschadigd worden.
Risico van kortsluiting en elektrische schokken!

Gebruik de bovenzijde van het apparaat nooit als vlak om iets op te zetten. Brandgevaar!

Ovenruimte

⚠ Geen brandbare voorwerpen in de oven bewaren. Deze kunnen bij het inschakelen vlam vatten. Verbrandingsgevaar!

In geval van rook in de ovenruimte nooit de deur van het apparaat openen. Haal de stekker uit het stopcontact.

Het apparaat nooit inschakelen wanneer zich geen gerechten in de ovenruimte bevinden. Dit kan hierdoor worden beschadigd. Een uitzondering hierop is de korte serviestest (zie het hoofdstuk Magnetron, servies).

De magnetron nooit gebruiken zonder draaischijf.

Nooit levensmiddelen direct op de draaischijf plaatsen. Gebruik altijd een vorm.

Er mag geen overgekookte vloeistof via de aandrijving van de draaischijf in het binnenste van het apparaat komen. Houd het proces in het oog. Stel een korte tijdsduur in en pas deze zo nodig aan.

Opgelet bij gerechten die met dranken met een hoog alcoholpercentage (bijv. cognac, rum) bereid worden. Alcohol verdampt bij hoge temperaturen. Onder ongunstige omstandigheden kunnen de alcoholdampen in het apparaat vlam vatten. Verbrandingsgevaar!
Gebruik alleen kleine hoeveelheden dranken met een hoog alcoholpercentage en open de deur van het apparaat voorzichtig.

Deur en dichting

⚠ Het apparaat nooit in gebruik nemen wanneer de deur beschadigd is. Dan kan er energie van de magnetron vrijkomen. Neem contact op met de klantenservice.

De deur van het apparaat moet goed sluiten.
Is de dichting sterk vervuild, dan sluit de deur tijdens het gebruik niet meer goed. De aangrenzende voorzijden van meubels kunnen worden beschadigd. Houd de dichting altijd schoon.

Omgeving

⚠ Stel de magnetron nooit bloot aan grote hitte of vochtigheid.

Reiniging

⚠ Gebruik nooit een hogedrukreiniger of een stoomstraalapparaat!
Risico van kortsluiting en elektrische schokken!

Het apparaat regelmatig reinigen. Bij een onvoldoende reiniging kan het oppervlak worden aangetast en het apparaat op den duur doorroesten. Er komt energie vrij van de magnetron!

Reparaties

⚠ Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door technici van de klantenservice die door de fabrikant zijn geïnstrueerd. Ondeskundig uitgevoerde reparaties kunnen ertoe leiden dat er gevaarlijke situaties voor u ontstaan.

Nooit reparatie- of onderhoudswerkzaamheden uitvoeren waarbij de veiligheidsafdekking tegen magnetronenergie dient te worden afgenomen. Neem contact op met de klantenservice.

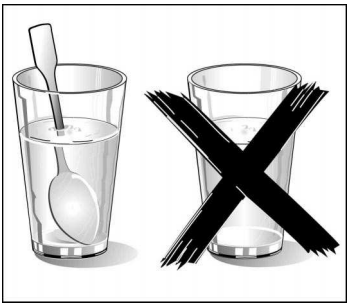
Nooit de behuizing openmaken. Het apparaat werkt met hoogspanning.

Nooit een defect apparaat inschakelen. Haal de stekker uit het stopcontact. Neem contact op met de klantenservice.

De lamp in de ovenruimte nooit zelf vervangen. Neem contact op met de klantenservice.

Attentie! Reparaties en onderhoudswerkzaamheden waarbij de veiligheidsafdekking tegen magnetronenergie moet worden afgenomen, mogen vanwege de hierbij bestaande risico's alleen door vakkrachten worden uitgevoerd.

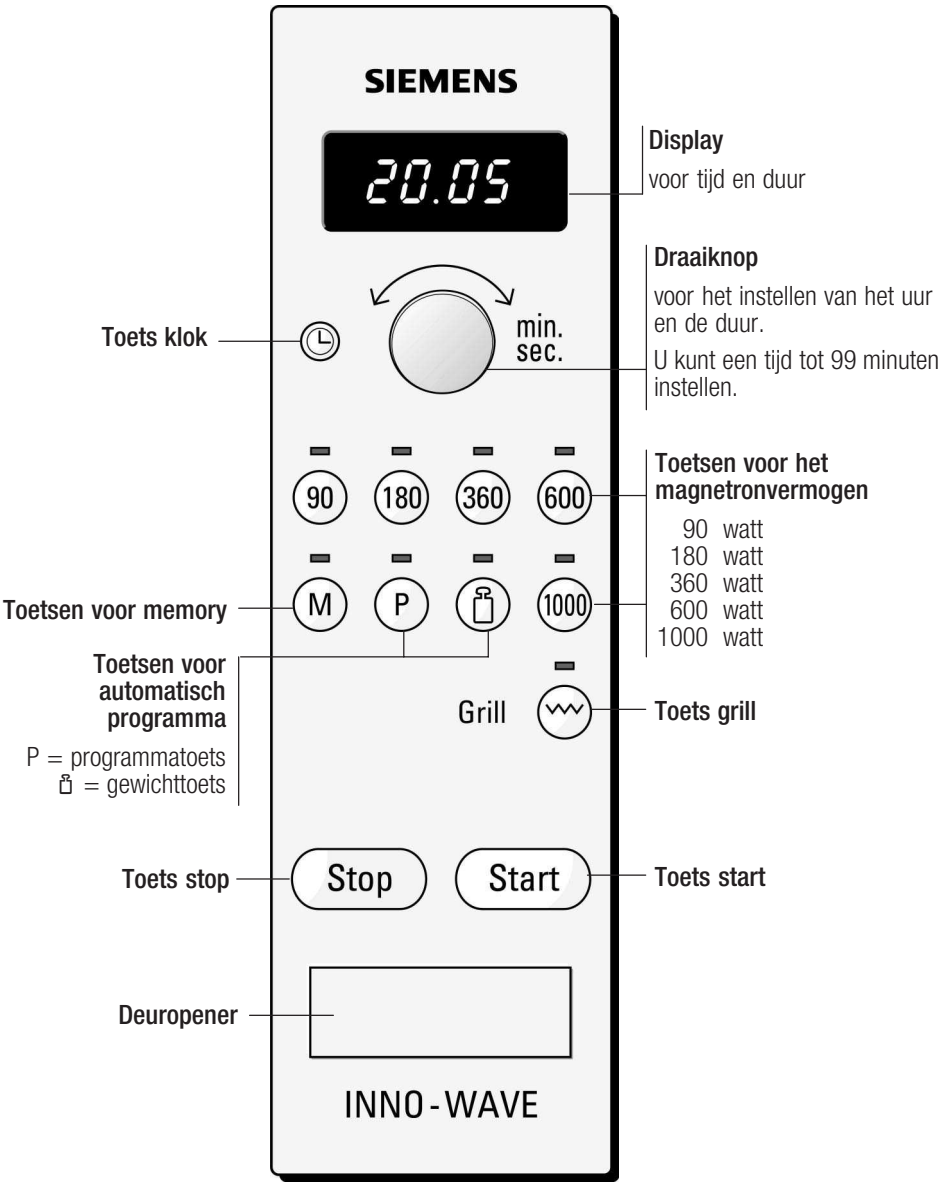
Veiligheidsvoorschriften voor de magnetron



- ❑ De magnetron mag niet worden ingeschakeld zonder dat er gerechten in staan.
- ❑ Gebruik altijd de in de gebruiksaanwijzing vermelde magnetronstanden en -tijden. Als u een veel te hoge magnetronstand of een te lange tijd instelt, kunnen de levensmiddelen in brand vliegen en kan het apparaat beschadigd worden. Gevaar van brand!
- ❑ Verwarm in principe alleen gerechten en drank met de magnetron. Andere toepassingen kunnen gevaarlijk zijn en schade veroorzaken. Verwarmde granen of zaadjes kunnen bijvoorbeeld vlam vatten. Verbrandingsgevaar!
- ❑ **Verbrandingsgevaar!**
  Plaats bij het verwarmen van vloeistoffen altijd een theelepel in het glas om kookvertraging te voorkomen. Kookvertraging wil zeggen dat de kooktemperatuur wordt bereikt zonder dat er bellen opstijgen. Hierbij kan zelfs een geringe beweging van het glas ertoe leiden dat de vloeistof heftig overkookt of gaat spatten. Dit kan (brand)wonden tot gevolg hebben.
- ❑ Babyvoeding:
  Verwarm babyvoeding altijd in een glas of fles zonder deksel of speen. De babyvoeding na het opwarmen goed omroeren of schudden, zodat de warmte gelijkmatig wordt verdeeld. Controleer altijd de temperatuur voordat u het kind voedt. Verbrandingsgevaar!
- ❑ Verwarm geen voedsel of dranken in dicht afgesloten recipiënten. Explosiegevaar!
- ❑ Alcoholische dranken mogen niet te heet worden. Explosiegevaar!
- ❑ Warm geen gerechten in warmhoudverpakkingen op. Deze verpakkingen kunnen gaan branden. Levensmiddelen in bakjes van kunststof, papier of andere brandbare materialen moet u tijdens het opwarmen in de gaten houden. De verpakking van luchtdicht verpakte levensmiddelen kan barsten.

- ❑ Aanwijzing:
  Eieren nooit in de schil koken en nooit hardgekookte eieren verwarmen, omdat deze kunnen exploderen, zelfs als het verwarmen in de magnetron beëindigd is. Dit geldt ook voor schaal- en schelpdieren. Bij spiegeleieren of eieren in een glas prikt u eerst de dooier door.
- ❑ Bij levensmiddelen met een vaste schil of pel, bijvoorbeeld appels, tomaten, aardappelen, worstjes, kan de schil knappen. Prik daarom voor het verwarmen de schil door.
- ❑ Blijf erbij wanneer u kruiden, fruit, brood of paddestoelen droogt. Als deze te droog worden, bestaat er brandgevaar.
- ❑ Verwarm geen olie in de magnetron. De olie kan in brand vliegen.
- ❑ Gebruik serviesgoed dat geschikt is voor de magnetron.
- ❑ Serviesgoed van porselein en keramiek kan kleine gaatjes hebben in de handgrepen en deksels. Achter deze gaatjes bevindt zich een lege ruimte. Als er vocht in deze ruimte komt, kan dit barsten veroorzaken.
- ❑ Gebruik altijd de in de gebruiksaanwijzing vermelde magnetronstanden en tijden. Als u een veel te hoge magnetronstand of een veel te lage tijd instelt, kunnen de levensmiddelen in brand vliegen en kan het apparaat beschadigd worden.
- ❑ Verwarmde gerechten geven hitte af. De schaal kan heet worden. Gebruik pannelappen om de schaal uit de oven te halen.

Het bedieningspaneel



Indrukbare knoppen

De draaiknop kan in elke positie worden ingedrukt. Om in en uit te schakelen op de schakelaar drukken. De draaiknop kan naar links en naar rechts woren gedraaid.

De verwarmings-methoden

Magnetron

De microgolven worden bij levensmiddelen omgezet in warmte. De magnetron is geschikt voor snel ontdooien, opwarmen, smelten en koken.

Magnetronvermogensstanden

1000 W	Voor het verwarmen van vloeistoffen.
600 W	Voor het verwarmen en bereiden van gerechten.
360 W	Voor het bereiden van vlees en het opwarmen van gevoelige gerechten.
180 W	Voor het ontdooien en doorkoken.
90 W	Voor het ontdooien van gevoelige gerechten.

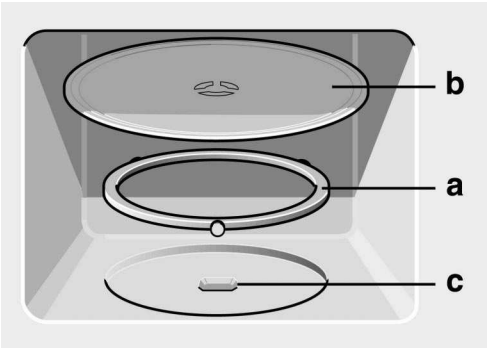
Grill

Het gehele vlak onder het grillelement wordt heet. U kunt daardoor biefstukken, worstjes, vis of toast grillen.

Grill gecombineerd met magnetron

Hierbij wordt de grill gebruikt in combinatie met de magnetron. De gerechten worden even krokant en bruin als gebruikelijk, maar het gaat veel sneller en u spaart energie.

Het toebehoren

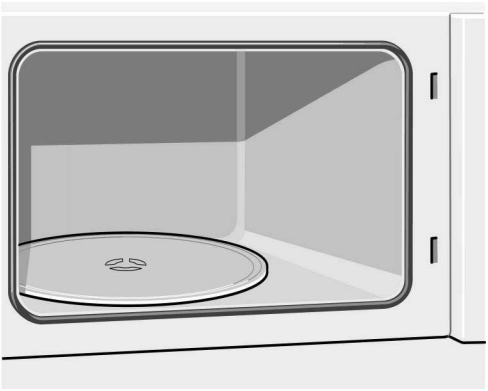


De draaischijf

Zo plaatst u de draaischijf:

1. De rollenring **a** in de verdieping in de oven leggen.

2. De draaischijf **b** in de aandrijving **c** in het midden van de bodem van de oven vastzetten.

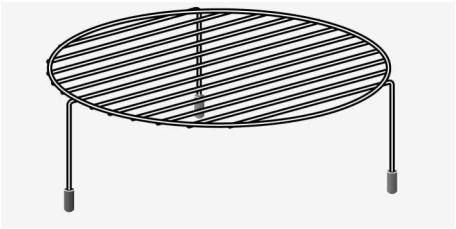


Gebruik de magnetron enkel met de draaischijf. Zorg ervoor dat de draaischijf goed vastzit.

De draaischijf draait bij alle verwarmingsmethodes. De schijf kan naar links of naar rechts draaien.

Braadslede

Ze kan ook als vetopvangschaal gebruikt worden als u direct op de rooster grilt of gecombineerd braadt en grilt.



Rooster

voor het grillen van b.v. biefstukken, worstjes of toast
of om er vlakke ovenschotels op te plaatsen.

Plaats de rooster op de draaischijf of in de braadslede.

Opmerkingen

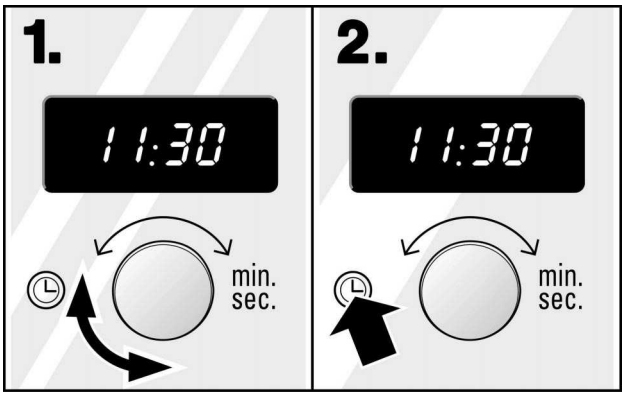
- ❑ Het apparaat is voorzien van een koelventilator. De ventilator kan nog doorlopen wanneer de oven reeds is uitgeschakeld.
- ❑ Aan het deurvenster, de binnenwanden en op de bodem kan er condenswater optreden. Dat is normaal, de werking van de magnetron wordt hierdoor niet gehinderd. Veeg het condenswater na het koken weg.

Voor het eerste gebruik

Klok instellen

Nadat het apparaat is aangesloten en nadat de stroom is uitgevallen knipperen drie nullen in de tijdsindicatie. Na een korte tijd verschijnt 12:00 op het display.

Stel de tijd in.



1. Met de draaiknop de tijd instellen.

2. De toets tijd ◷ indrukken.

Tijd niet meer weergeven

Op de toets tijd ◷ drukken en daarna op de toets stop.
Het display is donker.

Het invoeren van de tijd

De toets tijd ◷ indrukken en instellen, zoals beschreven in punt 1 en 2.

Wijzigen van de tijd b.v. van zomer- naar wintertijd

De toets tijd ◷ indrukken en instellen, zoals beschreven in punt 1 en 2.

N.B.

- ❑ Wanneer plotseling een tijdsduur op het display staat, werd per vergissing aan de draaiknop gedraaid. Druk op de toets stop. De tijd verschijnt opnieuw.

Oven opwarmen

Om de geur van de nieuwe oven te doen verdwijnen moet u de gesloten, lege oven 10 minuten opwarmen.

1. Toets grill indrukken.
2. Met de draaiknop de tijd op 10 minuten instellen.
3. Starttoets indrukken.

Wegens de geur die hierbij ontstaat lucht u het best de keuken.

De magnetron

De magnetron kunt u solo, d.w.z. alleen of gecombineerd met de grill gebruiken.

Probeer het meteen een keer uit. Verwarm bijvoorbeeld een kop water.

Neem een flinke theekop zonder goud- of zilverversiering en zet er een theelepel in. Plaats het kopje met het water op de draaischijf.

1. Druk op de toets magnetronvermogen 1000 watt.

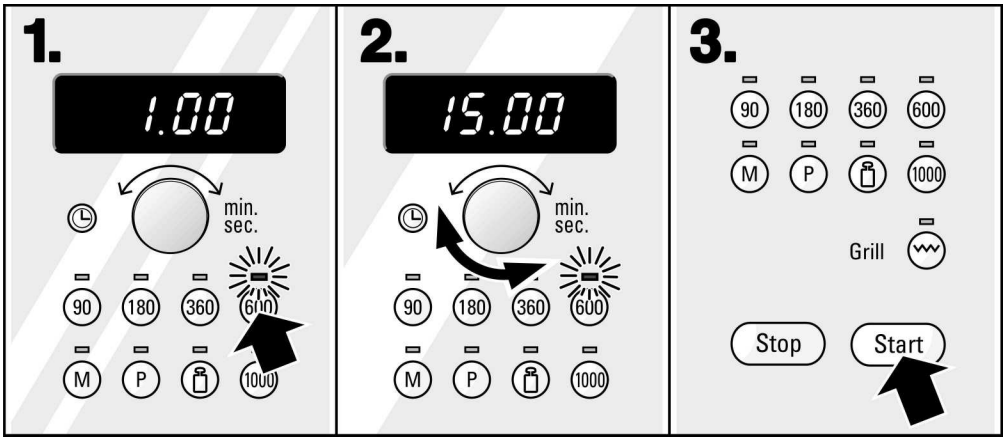
2. Stel met de draaiknop 1 minuut in.

3. Starttoets indrukken.

Na 1 minuut klinkt een signaal. Het water is warm.

Lees alstublieft de aanwijzingen ten aanzien van de veiligheid in het begin van de gebruiksaanwijzing. Deze zijn heel belangrijk.

Zo stelt u in



1. Toets voor het gewenste magnetronvermogen indrukken. Het indicatielampje boven de toets knippert.

2. Stel met de draaiknop de gewenste tijdsduur in.

3. Starttoets indrukken.

Het indicatielampje boven het magnetronvermogen brandt. Op het display kunt u het verloop van de tijdsduur aflezen.

Aan het einde van de ingestelde tijd

klinkt een signaal.
Op het display verschijnt een 0.
Als u de ovendeur opent of als u op de toets stop drukt, dan verschijnt de tijd opnieuw.

Corrigeren

Wanneer alleen een magnetronvermogen is ingesteld, kan de tijdsduur op elk moment worden gewijzigd. Wanneer verschillende magnetronvermogens en -tijden ingesteld zijn, kan de tijdsduur alleen voor de start worden gewijzigd.

Stoppen

Toets stop twee keer indrukken of de deur openen. Na het sluiten van de deur de toets start indrukken.

Wissen

Toets stop twee keer indrukken of de deur openen en toets stop een keer indrukken.

Aanwijzingen

- U kunt een tijd tot 99 minuten instellen.
  1 minuut in stappen van 1 seconde
  tot 5 minuten in stappen van 10 seconden
  tot 30 minuten in stappen van 1 minuut
  tot 99 minuten in stappen van 5 minuten.
- Het vermogen 1000 watt kunt u voor hoogstens 30 minuten, alle andere vermogens tot 99 minuten instellen.
- U kunt eerst het magnetronvermogen en dan de tijdsduur instellen of omgekeerd.

Meerdere magnetron-vermogens na elkaar instellen

Ga te werk zoals in punt 1 en 2 beschreven. Stel dan het 2e vermogen en de 2e tijd in. U kunt tot 3 magnetronvermogens en -tijden na elkaar instellen. Druk op het einde op de toets start.

- Een magnetronvermogen kan ook twee keer gekozen worden: bijv. 600 W-360 W-600 W. 1000 W kunt u slechts één keer kiezen.

Ontdooien, verhitten en koken met de magnetron

Serviesgoed

Gebruik hittebestendig serviesgoed van glas, glas-op-keramiek, porselein, keramiek of temperatuurvaste kunststof. Deze materialen laten microgolven door.

Metalen serviesgoed laat geen microgolven door. Daarom blijven gerechten in gesloten metalen pannen koud.
Zorg ervoor dat metaal, b.v. een lepel minstens 2 cm van de ovenwanden en de binnenkant van deur verwijderd is. Het glas van de binnenkant van de deur zou door vonken vernietigd kunnen worden.

In veel gevallen kunt u het gerecht serveren in het serviesgoed dat u voor de bereiding hebt gebruikt. Dit spaart tijd en moeite en u hebt veel minder afwas.
Als uw serviesgoed een decor van goud of zilver heeft, mag u dit uitsluitend gebruiken indien de fabrikant garandeert dat het geschikt is voor de magnetron.

Plaats het serviesgoed altijd op de draaischijf.

Serviestest:

Als u niet zeker weet of uw serviesgoed geschikt is voor de magnetron, kunt u deze test uitvoeren:
Plaats het lege serviesgoed gedurende ½ tot 1 minuut met maximaal vermogen in de oven. Controleer tussentijds de temperatuur. Het servies moet goed koud of handwarm zijn. Als het heet wordt of als er vonken ontstaan, dan is het niet geschikt.
Opgelet! De magnetron mag niet zonder gerechten ingeschakeld worden. De enige uitzondering hierop is de serviestest.

Aanwijzingen bij de tabellen

In de volgende tabellen vindt u diverse mogelijkheden en instelwaarden van de magnetron.

De tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Ze zijn afhankelijk van het servies, van de kwaliteit, temperatuur en de toestand van het levensmiddel.

In de tabellen zijn vaak bereiken aangegeven. Stel eerst de kortste tijd en verleng de tijd wanneer dit nodig is.

Het is mogelijk dat u andere hoeveelheden wilt gebruiken dan de hoeveelheden in de tabellen. Hiervoor bestaat de volgende vuistregel:
Dubbele hoeveelheid - bijna dubbele tijd.
Halve hoeveelheid - halve tijd.

Plaats het serviesgoed altijd op de draaischijf.

Ontdooien

- ❑ Diepvriesproducten worden in een open recipiënt op de draaischijf gelegd.
- ❑ De gerechten tussentijds 1-2 keer omroeren of omkeren. Grote stukken meerdere keren omdraaien.
- ❑ Laat het ontdooide product nog circa. 10 - 20 minuten bij kamertemperatuur rusten, zodat de temperatuur gelijkmatig wordt verdeeld. Bij gevogelte kunt u dan de ingewanden verwijderen. Het vlees kan ook met een kleine bevroren kern verder verwerkt worden.
- ❑ Kwetsbare delen als poten of vleugels van kippen of vette randen van vlees kunt u met kleine stukjes aluminiumfolie afdekken. De folie mag de ovenwanden niet aanraken. Na de helft van de ontdooitijd kunt u de aluminiumfolie verwijderen.

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen, watt Tijd, minuten	Aanwijzingen
Vlees in compacte stukken van het rund, varken, kalf (met en zonder been)	800 g 1000 g 1500 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 25 min. 180 W, 20 min. + 90 W, 20 - 30 min. 180 W, 30 min. + 90 W, 25 - 35 min.	Gevoelige plaatsen met aluminiumfolie afdekken.

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen, watt Tijd, minuten	Aanwijzingen
Vlees in stukken of plakken van het rund, varken, kalf	200 g 500 g 800 g	180 W, 5 min. + 90 W, 4 - 6 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Gevoelige plaatsen met aluminiumfolie afdekken. Bij het omdraaien de stukken van elkaar scheiden.
Gehakt, gemengd	200 g 500 g 800 g	90 W, 15 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Zo vlak mogelijk invriezen. Tussendoor meerdere keren omdraaien en ontdooid vlees verwijderen.
Gevogelte of stukken gevogelte	600 g 1200 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	Bouten en vleugels in aluminiumfolie wikkelen.
Vis Filet, viskotelet, plakken	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Ontdooide delen van elkaar scheiden.
Vis op z'n geheel	300 g 600 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 20 - 30 min.	Gevoelige plaatsen met kleine stukken aluminiumfolie afdekken.
Groenten, b.v. erwten	300 g	180 W, 10 - 15 min.	
Fruit, b.v. frambozen	300 g 500 g	180 W, 7 - 10 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Tussendoor voorzichtig omroeren en ontdooide delen van elkaar scheiden.
Boter	125 g 250 g	180 W, 2 min. + 90 W, 2 - 3 min. 180 W, 2 min. + 90 W, 3 - 5 min.	Verpakking volledig verwijderen
Brood, op z'n geheel	500 g 1000 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Gebak, droog b.v. cake	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Bij het omdraaien de stukken gebak van elkaar scheiden. Enkel voor gebak zonder glazuur, slagroom of crème.
Gebak, smeuïg b.v. fruittaart, kwarktaart	500 g 750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min. 180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Enkel voor gebak zonder glazuur of gelatine.

Ontdooien, verhitten of koken van diepgevroren gerechten

- ❑ Neem de kant-en-klaarmaaltijden uit de verpakking. De gerechten worden in serviesgoed dat geschikt is voor de magnetron sneller en gelijkmatiger opgewarmd. Verschillende componenten van het voedsel hebben een verschillende opwarmingstijd nodig.
- ❑ Platte gerechten worden sneller gaar dan hoge. Verdeel de gerechten daarom zo dun mogelijk over het recipiënt. Levensmiddelen mogen geen verschillende lagen boven elkaar vormen.
- ❑ Dek de gerechten altijd af. Als u geen passend deksel voor uw recipiënt hebt, gebruik dan een bord of een speciale magnetronfolie.
- ❑ De gerechten tussentijds 2 - 3 keer omroeren of omkeren.
- ❑ Laat de gerechten na het verhitten nog 2 - 5 minuten tot rust komen.
- ❑ De specifieke smaak van gerechten blijft in ruime mate behouden. Daarom kunt u spaarzaam met zout en kruiden omspringen.

	Hoeveelheid	**Magnetronvermogen, watt Tijd, minuten**	**Aanwijzingen**
Menu, bordgerecht, kant-en-klaarmaaltijd 2-3 componenten	300-400 g	600 W, 8 - 13 min.	
Soepen	400 g	600 W, 8 - 10 min.	
Eenpansgerechten	500 g	600 W, 10 - 13 min.	
Vlees in saus, b.v. goulash	500 g	600 W, 12 - 17 min.	Bij het omdraaien de stukken vlees van elkaar scheiden.
Vis, b.v. stukken filet	400 g	600 W, 10 - 15 min.	Evt. water, citroensap of wijn toevoegen.
Ovenschotels, b.v. lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10 - 15 min.	
Bijgerechten Rijst, noedels	250 g 500 g	600 W, 3 - 5 min. 600 W, 8 - 10 min.	Een beetje vloeistof toevoegen.
Groenten, b.v. erwten, broccoli, wortels	300 g 600 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 15 - 20 min.	De bodem van het servies met water vullen.

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen, watt Tijd, minuten	Aanwijzingen
Spinazie met room	450 g	600 W, 11 - 16 min.	Zonder toevoeging van water koken.

Verhitten van gerechten

- ❑ Neem de kant-en-klaarmaaltijden uit de verpakking. De gerechten worden in serviesgoed dat geschikt is voor de magnetron sneller en gelijkmatiger opgewarmd. Verschillende componenten van het voedsel hebben een verschillende opwarmingstijd nodig.
- ❑ Plaats bij het verhitten van vloeistoffen altijd een theelepel in het glas om kookvertraging te voorkomen. Kookvertraging wil zeggen dat de kooktemperatuur wordt bereikt zonder dat er bellen opstijgen. Hierbij kan zelfs een geringe beweging van het glas ertoe leiden dat de vloeistof heftig overkookt of gaat spatten. Dit kan (brand)wonden tot gevolg hebben.
- ❑ Dek de gerechten altijd af. Als u geen passend deksel voor uw recipiënt hebt, gebruik dan een bord of een speciale magnetronfolie.
- ❑ De gerechten tussentijds meerdere keren omroeren of omkeren. Controleer de temperatuur.
- ❑ Laat de gerechten na het verhitten nog 2 - 5 minuten tot rust komen.

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen, watt Tijd, minuten	Aanwijzingen
Menu, bordgerecht, kant-en-klaarmaaltijd (2-3 componenten)		600 W, 5 - 8 min.	
Dranken	125 ml 200 ml 500 ml	1000 W, ½ - 1½ min. 1000 W, 1½ - 2½ min. 1000 W, 3 - 4 min.	Plaats een lepel in de beker of het kopje. Alcoholische dranken niet oververhitten. Tussendoor controleren.

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen, watt Tijd, minuten	Aanwijzingen
Babyvoeding, b.v. melkflesjes	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ½ min. 360 W, ½ - 1 min. 360 W, 1 - 2 min.	Zonder fopspeen of deksel. Na het verhitten altijd goed schudden. Controleer absoluut de temperatuur!
Soep, 1 kom 2 kommen	175 g 350 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 3 - 4 min.	
Vlees in saus	500 g	600 W, 8 - 11 min.	Plakken vlees van elkaar scheiden.
Eenpansgerecht	400 g 800 g	600 W, 6 - 8 min. 600 W, 8 - 11 min.	
Groenten, 1 portie 2 porties	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 3 - 5 min.	

Koken van gerechten

- ❑ Kook de gerechten in gesloten serviesgoed. De gerechten moeten tussendoor omgedraaid worden.
- ❑ De specifieke smaak van gerechten blijft in ruime mate behouden. Daarom kunt u spaarzaam met zout en kruiden omspringen.
- ❑ Platte gerechten worden sneller gaar dan hoge. Verdeel de gerechten daarom zo dun mogelijk over het recipiënt. Levensmiddelen mogen, indien mogelijk, geen verschillende lagen boven elkaar vormen.
- ❑ Laat de gerechten na het verhitten nog 2 - 5 minuten tot rust komen.

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen, watt Tijd, minuten	Aanwijzingen
Kip zonder ingewanden, vers	1200 g	600 W, 22 - 25 min.	Keer kippen halverwege de bereidingstijd om.
Visfilet, vers	400 g	600 W, 7 - 12 min.	
Groenten, vers	250 g 500 g	600 W, 6 - 10 min. 600 W, 10 - 15 min.	Groenten in gelijke grote stukken snijden. Per 100 g groenten 1-2 eetlepels water toevoegen.

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen, watt Tijd, minuten	Aanwijzingen
Bijgerechten, b.v. aardappelen	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 12 - 15 min. 600 W, 15 - 22 min.	Aardappelen in gelijke grote stukken snijden. Ca. 1 cm water in het recipiënt doen, omroeren.
Rijst	125 g 250 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 12 - 15 min. 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 min.	Dubbele hoeveelheid vloeistof toevoegen.
Zoete gerechten, b.v. pudding (instant),	500 ml	600 W, 6 - 8 min.	Pudding tussendoor met een garde 2-3 keer goed omroeren.
fruit, compote	500 g	600 W, 9 - 12 min.	

Tips voor de magnetron

U hebt geen instelwaarden gevonden voor de voorbereide hoeveelheid van het gerecht.

Maak de kooktijden langer of korter aan de hand van de volgende vuistregel:
dubbele hoeveelheid = dubbele tijd
halve hoeveelheid = halve tijd

Het gerecht is te droog geworden.

Stel een kortere kooktijd in of kies een lager magnetronvermogen. Dek het gerecht af en voeg meer vloeistof toe.

Het gerecht is na afloop van de tijd nog niet ontdooit, heet of gaar.

Stel een langere tijd in. Kies een hoger magnetronvermogen dan aangegeven. Grote hoeveelheden hebben meer tijd nodig. Houd rekening met de hoogte van het gerecht. Hoge gerechten hebben meer tijd nodig.

Na afloop van de bereidingstijd is het gerecht aan de rand oververhit, maar nog niet gaar in het midden.

Roer het gerecht tussentijds om en kies de volgende keer een lager vermogen en een langere tijd.

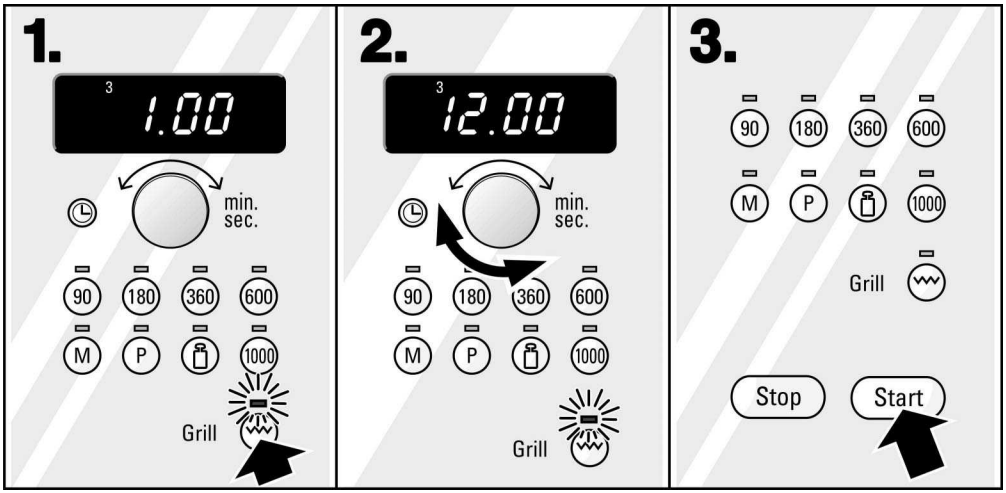
Grillen

U kunt drie verschillende grillstanden kiezen.

Grillstanden

3 = sterk
2 = middel
1 = zwak
wanneer u een keer op de toets grill drukt, verschijnt grillstand 3. Door op de toets grill te drukken kunt u de grillstand wijzigen.

Zo stelt u in



1. Op de grilltoets drukken. Grillstand 3 verschijnt. Met de grilltoets kunt u nu een andere grillstand kiezen.

2. Stel met de draaiknop de gewenste tijdsduur in.

3. Starttoets indrukken.

Aan het einde van de ingestelde tijd

klinkt een signaal.
Open de ovendeur of druk op de toets stop. De tijd wordt opnieuw weergegeven.

Corrigeren

U kunt altijd de grillstand en tijdsduur corrigeren.

Wissen

Toets stop twee keer indrukken of de deur openen en toets stop een keer indrukken.

Grilltabel

- ❑ U dient altijd op het rooster te grillen, met de ovendeur dicht, en niet voor te verwarmen.
- ❑ Alle opgegeven waarden zijn richtwaarden, die naargelang de kwaliteit van de levensmiddelen kunnen variëren.
- ❑ Dep het vlees met keukenpapier droog. Zout het vlees pas na het grillen.
- ❑ Om het vleessap op te vangen, plaatst u het rooster in de braadslede op de draaischijf.
- ❑ Draai de grillstukken om met een grilltang. Wanneer u met een vork in het vlees prikt, verliest het sap en wordt droog.
- ❑ Donker vlees zoals b.v. rundvlees wordt sneller bruin dan wit kalfs- of varkensvlees. Laat u niet misleiden. Grillstukken van wit vlees of visfilets zijn vaak slechts lichtbruin aan de buitenkant, maar van binnen zijn ze toch gaar en sappig.

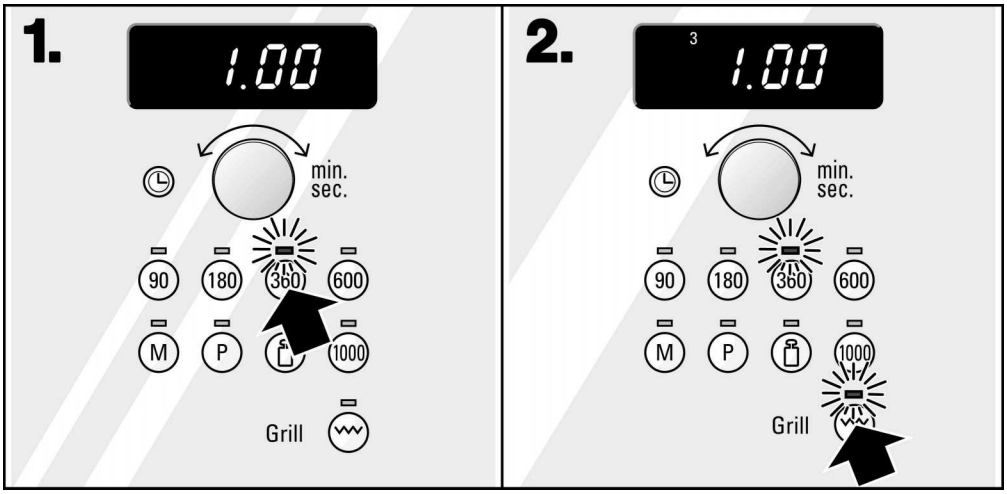
	Hoeveelheid	Gewicht	Grillstand	Tijd in minuten	Aanwijzingen
Biefstuk	2-3 stuks	à ca. 200 g	3	1e kant: ca. 15 minuten 2e kant: ca. 10 - 15 minuten	2-3 cm dik
Neksteaks	3-4 stuks	à ca. 120 g	3	1e kant: ca. 20 minuten 2e kant: ca. 15 minuten	1-2 cm dik
Grillworsten	4-6 stuks	à ca. 150 g	3	1e kant: ca. 10 minuten 2e kant: ca. 10 minuten	
Viskotelet	2-3 stuks	à ca. 150 g	3	1e kant: ca. 10 minuten 2e kant: ca. 8 - 12 minuten	Rooster vooraf met olie invetten.
Vis, op z'n geheel b.v. forellen	2-3 stuks	à ca. 150 g	3	1e kant: ca. 10 minuten 2e kant: ca. 10 - 15 minuten	Rooster vooraf met olie invetten.
Toastbrood voortoasten	2-4 sneetjes		3	1e kant: ca. 2 - 3 minuten 2e kant: ca. 2 - 3 minuten	
Toets grillen	2-4 sneetjes		2/3	Naargelang het beleg: ca. 5 - 9 minuten	

Stel met de draaiknop de eerste tijd in. Keer het te grillen vlees en stel dan de tijd voor de 2e kant in.

Magnetron en grill gecombineerd

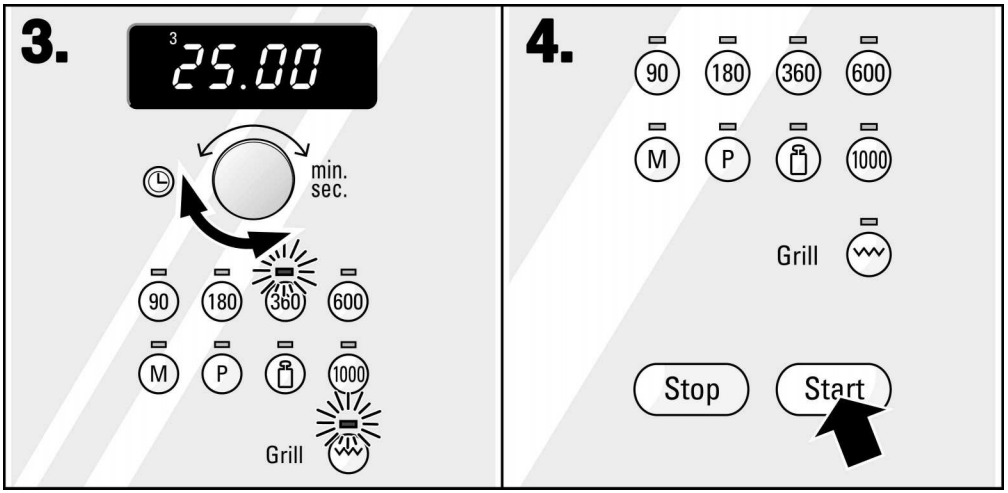
U kunt tegelijkertijd de grill en de magnetron instellen. De gerechten worden knapperig en bruin. Dit gaat veel sneller en u spaart energie.

Zo stelt u in



1. Toets voor het gewenste magnetronvermogen indrukken.

2. Op de grilltoets drukken.
Grillstand 3 verschijnt.
Met de grilltoets kunt u nu een andere grillstand kiezen.



3. Stel met de draaiknop de gewenste tijdsduur in.

4. Starttoets indrukken.
De ingestelde tijdsduur loopt af.

Aan het einde van de ingestelde tijd

klinkt een signaal.
Op het display verschijnt een 0.
Als u de ovendeur opent of als u op de toets stop drukt, dan verschijnt de tijd opnieuw.

Stoppen

- ❑ Toets stop eenmaal indrukken of de ovendeur openen. Na het sluiten van de deur de toets start indrukken.

Corrigeren

- ❑ U kunt altijd de grillstand en tijdsduur corrigeren.

Wissen

- ❑ Toets stop twee keer indrukken of de deur openen en toets stop een keer indrukken.

De grill in combinatie met de magnetron

- ❑ Plaats de vorm altijd op de draaischijf en dek de gerechten niet af.
- ❑ Gebruik een hoge vorm voor braadstukken, dan blijft de ovenruimte schoner.
- ❑ Gebruik voor ovenschotels en gratins een grote, lage schaal. In kleine, hoge schalen hebben de gerechten meer tijd nodig en wordt de bovenkant donkerder.
- ❑ Probeer of uw vorm in de ovenruimte past. Hij mag niet te groot zijn, de draaischijf moet nog kunnen draaien.

- ❑ Stel altijd de maximale bereidingstijd in. Controleer de gerechten na de kortste tijd die staat aangegeven
- ❑ Laat het vlees nog 5 - 10 minuten rusten voordat u het aansnijdt. Zo wordt het vleessap gelijkmatig verdeeld en komt het niet vrij bij het aansnijden.
- ❑ Ovenschotels en gegratineerde gerechten dienen in het uitgeschakelde apparaat nog 5 minuten na te bakken.

	Hoeveelheid Gewicht	Magnetronvermogen, watt	Grillstand	Duur in minuten	Aanwijzingen
Varkensgebraad, b.v. nekstuk	ca. 750 g	1e kant: 360 W + grill 2e kant: 360 W + grill	2 2	15 min. 20-25 min.	Na 15 minuten omdraaien.
Gehakt* max. 7 cm hoog	ca. 750 g	600 W + 600 W	3	15 min. 3-5 min.	
Kip, op z'n geheel	ca. 1200 g	360 W + 360 W	3	15 min. 20-25 Min.	Met de borst naar onderen leggen. Na 15 minuten omdraaien.
Stukken kip, b.v. een kwart	ca. 800 g	360 W	3	20-25 min.	Met de huidzijde naar boven leggen. Niet omdraaien.
Eendenborst	ca. 800 g	180 W	3	25-30 min.	Met de huidzijde naar boven leggen. Niet omdraaien.
Noedelsoufflé (op basis van toebereide ingrediënten)	ca. 1000 g	600 W	1	18-23 min.	Met kaas bestrooien.
Aardappelgratin (van rauwe aardappelen)	ca. 1100 g	600 W	1	20-25 min.	
Gegrilde vis	ca. 500 g	600 W	3	10-15 min.	Diepgevroren vis vooraf ontdooien.
Kwarksoufflé*	ca. 800 g	360 W + 360 W	1	15-20 min. 8-12 Min.	

* Maak de gerechten eerst met de microgolf gaar. Stel daarna de combimodus in.

Automatische programma's

Uw magnetron beschikt over 10 automatische programma's. U voert alleen het programmanummer en het gewicht in. Al het andere wordt door de elektronica gedaan.

Voor elk programma vindt u de geschikte levensmiddelen en de bijbehorende gewichten in de tabellen. U kunt elk gewicht binnen het gewichtsbereik instellen.

Ontdooiprogramma's

Met de 3 ontdooiprogramma's kunt u vlees, gevogelte, vis, brood, gebak en cake ontdooien.

Levensmiddelen voorbereiden

Gebruik levensmiddelen die zo plat mogelijk en per portie bij -18 °C worden ingevroren en bewaard.

Neem de levensmiddelen die moeten worden ontdooid in principe altijd uit de verpakking en weeg ze. Het gewicht heeft u nodig om het programma in te kunnen stellen.

Gevoelige delen, zoals bijv. kippepoten en -vleugels of visstaarten kunt u afdekken met kleine stukken aluminiumfolie. Zo vermijdt u dat deze eerder gaar zijn dan de rest. Let er op dat de folie de wanden van het apparaat niet raakt.

Serviesgoed

Plaats de levensmiddelen op een voor de magnetron geschikte, lage vorm, bijv. een glazen of porseleinen schaal en doe er geen deksel op.

Rusttijd

De ontdooide levensmiddelen dienen nog 10-30 minuten te rusten, om overal dezelfde temperatuur te krijgen.
Grote stukken vlees hebben een langere rusttijd nodig dan kleine. Voor de rusttijd dient u platte stukken en gehakt van elkaar te scheiden.

Daarna kunt u de levensmiddelen verder verwerken, ook wanneer dikke stukken vlees eventueel nog een kleine bevroren kern hebben. Bij gevogelte kunt u nu de ingewanden eruit nemen.

Attentie!

Bij het ontdooien van vlees, gevogelte of vis komt vloeistof vrij. Deze mag in geen geval verder worden gebruikt of met andere levensmiddelen in aanraking komen.

Levensmiddelen	Programma-nummer	Gewichtsbereik
Vlees en gevogelte	P 01	
- braadstukken		0,2-2,0 kg
- platte stukken vlees		0,2-1,5 kg
- gehakt		0,2-1,0 kg
- kip, poularde, eend		0,7-2,0 kg
Vis hele vis, visfilet, viskotelet	P 02	0,1-1,0 kg
Brood, gebak, cake en koek*	P 03	0,2-1,5 kg
- brood, in zijn geheel, rond of langwerpig, brood in sneetjes, cake, koek van gistdeeg, vruchtengebak		

* Ongeschikt zijn slagroomtaarten, crèmegebak, gebak met courverture, glazuur of gelatine.

Bereidings programma's

Met de 4 bereidingsprogramma's kunt u rijst, aardappels en groente klaarmaken.

Serviesgoed

Bereid de levensmiddelen altijd in een voor de magnetron geschikte vorm met deksel. Voor rijst dient u een grote, hoge vorm te gebruiken.

Levensmiddelen voorbereiden

Weeg de levensmiddelen. U heeft de informatie over het instellen van het programma nodig.

Rijst: Gebruik geen rijst in kookbuideltjes.
Voeg de hoeveelheid water toe die volgens de informatie op de verpakking nodig is. Gewoonlijk is dit twee of drie keer zoveel als het gewicht van de rijst.

Aardappels: Bij gekookte aardappels snijdt u de nieuwe aardappels in kleine, gelijkmatige stukken. Voeg per 100 g aardappels een el water en wat zout toe. In de schil gekookte aardappels bereidt u direct na het wassen, zonder verder water toe te voegen. Prik eerst meerdere keren in de schil.

Verse groente: Weeg de verse, schoongemaakte groente. Snijdt de groente in kleine, gelijkmatige stukken. Voeg per 100 g groente een el water toe.

Diepvriesgroente: Voor dit programma is alleen geblancheerde, niet voorgekookte groente geschikt. Voeg 2-4 el water toe. Bij spinazie hoeft u geen water te doen.

Signaal

Terwijl het programma afloopt, klinkt na enige tijd een signaal. Roer het levensmiddel om.

Rusttijd

Wanneer het programma beëindigd is, roert u het levensmiddel nog een keer om. Het dient nog 5-10 minuten te rusten om overal dezelfde temperatuur te krijgen.

De resultaten zijn afhankelijk van de kwaliteit en de aard van de levensmiddelen.

Levensmiddelen	Programma-nummer	Gewichts-bereik	Signaal voor het omroeren
Rijst - langkorrelige rijst, natuurrijst, rondkorrelige rijst basmatirijst	P 04	0,1-0,3 kg	Na ca. 2-7 minuten
Aardappels - gekookte aardappels, in de schil gekookte aardappels	P 05	0,2-1,0 kg	Vanaf 510 g: Na de helft van de bereidingstijd
Verse groenten - bloemkool, broccoli, erwten, venkel, wortels, koolrabi, prei, paprika, courgettes	P 06	0,2-1,0 kg	Na de helft van de bereidingstijd
Diepvriesgroenten - bloemkool, broccoli, erwten, wortels, koolrabi, prei, paprika, spruitjes, spinazie	P 07	0,15 - 1,0 kg	Na de helft van de bereidingstijd

Combi-bereidings-programma's

Voor het bereiden en bruin laten worden van vlees of kip heeft u 3 programma's tot uw beschikking.

Levensmiddelen voorbereiden

Gebruik zo mogelijk verse producten.
Diepvrieslevensmiddelen dienen van te voren volledig ontdooid te zijn.

Weeg de levensmiddelen. U heeft de informatie over het instellen van het programma nodig.

Gehakt dient niet hoger dan 7 cm te zijn.

Leg varkensvlees eerst met de kant van het vet naar beneden, kip met de borstzijde naar beneden in de vorm.

Het programma Gebraden varkensvlees P 09 is niet geschikt voor gevuld vlees.

Serviesgoed

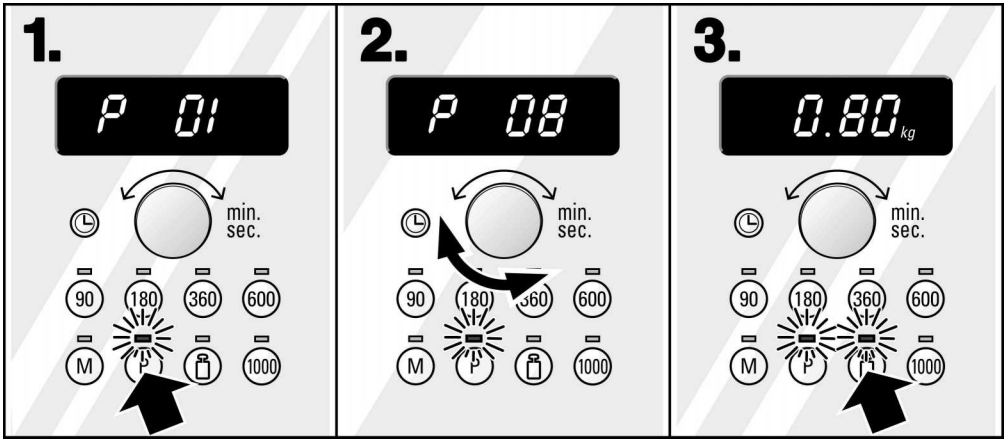
Bereid de levensmiddelen in een niet te grote, hittebestendige vorm, die geschikt is voor de magnetron. Gebruik voor gehakt een zo laag mogelijke vorm.

Rusttijd

Varkensvlees en gehakt dienen na beëindiging van het programma nog ca. 5-10 minuten te rusten om overal dezelfde temperatuur te krijgen.
Kip kunt u direct opdienen.

Levensmiddelen	Programma-nummer	Gewichts-bereik	Signaal voor het keren
Gehakt - gemengd gehakt, rundergehakt, lamsgehakt	P 08	0,5-1,7 kg	-
Gebraden varkensvlees - hals, rollade, ham, schnitzels zonder been en zonder zwoerd	P 09	0,8-1,5 kg	Na ca. twee derde van de tijd.
Gevogelte - Kip, poularde, eend	P 10	0,8-2,0 kg	Na ca. twee derde van de tijd.

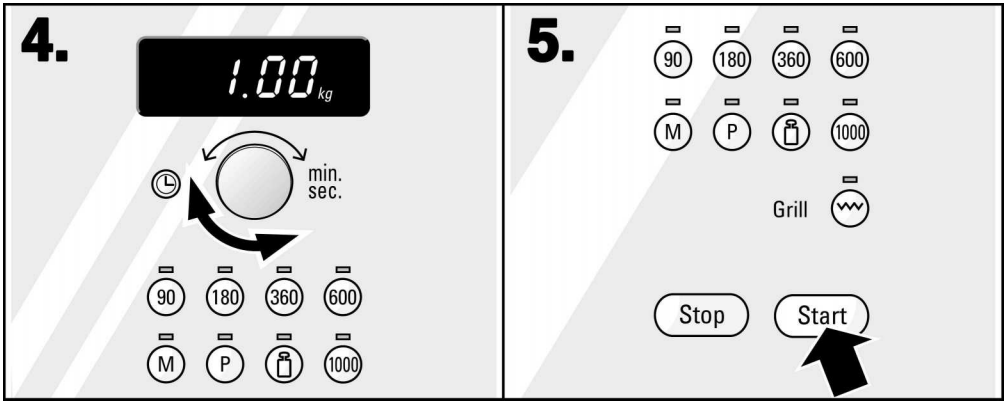
Zo stelt u in



1. Druk op toets P.
Op het display verschijnt P 01.

2. Met de draaiknop het gewenste programma instellen.

3. De toets gewicht indrukken.
De basisinstelling van het gewicht verschijnt op het display.



4. Met de draaiknop het gewenste gewicht instellen.

5. Starttoets indrukken.
Op het display kunt u het verloop van de ingestelde tijd aflezen.

Aan het einde van de ingestelde tijd	klinkt een signaal. Druk op de toets stop of open de ovendeur.
Corrigeren	Druk tweemaal op de toets stop en stel opnieuw in.
Wissen	Druk twee keer op de toets stop.

N.B.

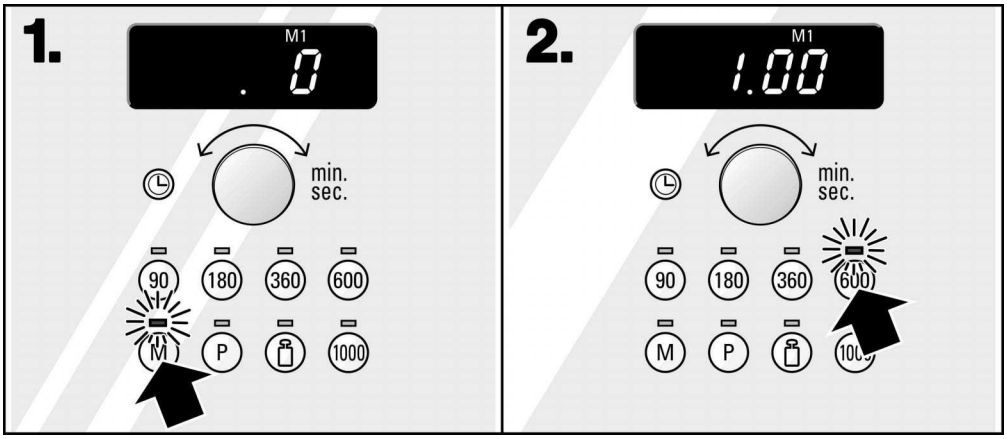
- ❑ Bij sommige programma's klinkt na een bepaalde tijd een signaal. Open de ovendeur en roer de levensmiddelen om, of keer het vlees of gevogelte. Druk na het sluiten van de deur weer op de toets start.

Memory

Met de functie Memory kunt u twee instellingen die u vaak gebruikt bewaren en op elk moment opnieuw oproepen.
Daarvoor staan u de twee geheugenplaatsen M1 en M2 ter beschikking. De geheugenplaatsen roept u op met de toets M van Memory. Eenmaal drukken is geheugenplaats M1, tweemaal drukken is geheugenplaats M2.

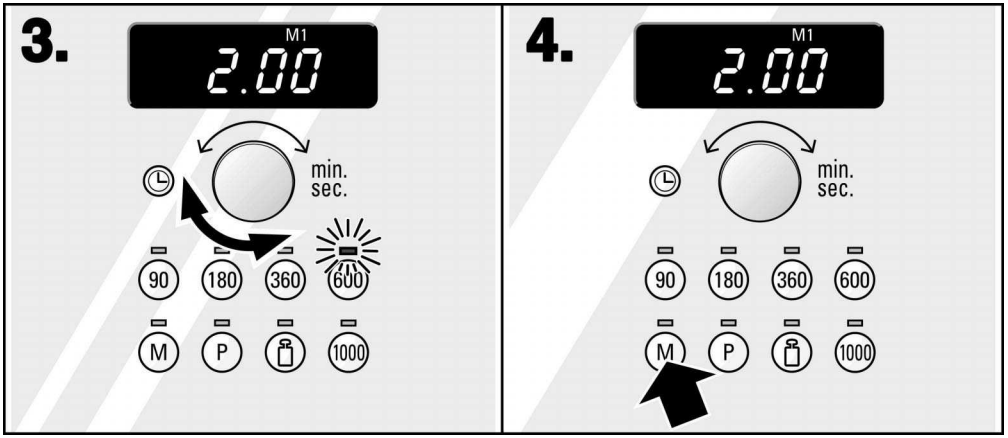
Instellingen bewaren

Voorbeeld: 1 kop soep 2 minuten verwarmen op 600 W.



1. Toets M van Memory indrukken. Het indicatielampje boven de toets knippert. Op het display verschijnt M1. Voor geheugenplaats M2 drukt u de toets nog een keer in.

2. Druk op de toets magnetronvermogen 600 watt.



3. Stel met de draaiknop de gewenste tijdsduur in.

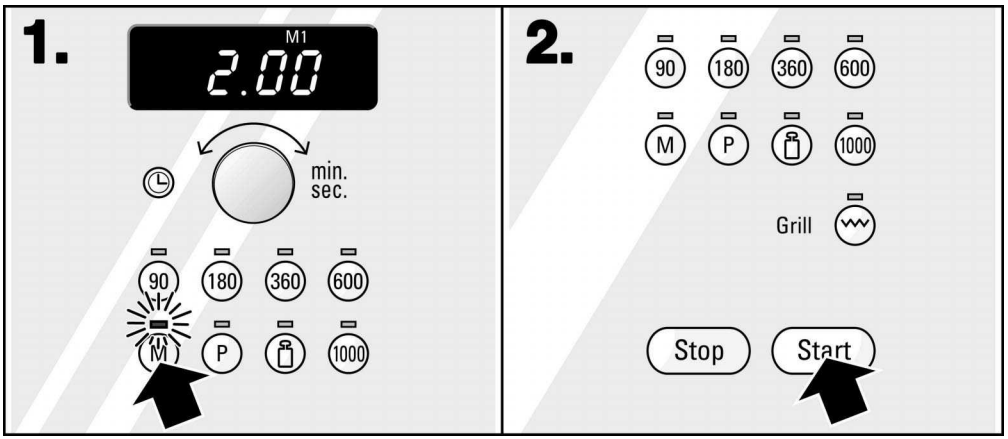
4. Toets M van Memory nogmaals indrukken. De instelling wordt bewaard. De tijd verschijnt opnieuw

Aanwijzingen

- ❑ U kunt slechts één magnetronvermogen bewaren, meerdere vermogens na elkaar zijn niet mogelijk.
- ❑ U kunt een magnetron-, grill- of combinatie-instelling bewaren.
- ❑ Een bewaarde instelling kan altijd door een andere instelling vervangen worden. Stel in zoals in punt 1 tot 4 beschreven.

Memory starten

De bewaarde gerechten kunt u altijd oproepen.



1. Toets M van Memory een- of tweemaal indrukken. De geheugenplaats en de bewaarde tijdsduur verschijnen op het display.

2. Starttoets indrukken. De bewaarde Memory-instelling loopt af.

Aan het einde van de ingestelde tijd

klinkt een signaal.
Op het display verschijnt een 0.
Als u de ovendeur opent of als u op de toets stop drukt, dan verschijnt de tijd opnieuw.

Stoppen

Toets stop eenmaal indrukken of de ovendeur openen. Na het sluiten van de deur de toets start indrukken.

Wijzigen

De Memory-instellingen kunnen niet worden gewijzigd. Wanneer u een andere instelling wilt bewaren, voert u deze als nieuwe instelling in geheugenplaats M1 of M2 in.

Wissen

Wanneer u nieuwe instellingen bewaardt, worden de oude overschreden.

Signaalduur wijzigen

Na het verstrijken van de ingestelde tijd hoort u een minuut lang een signaal.

De signaalduur kunt u van
60 seconden op 4 - 5 seconden wijzigen.

Zo gaat u tewerk

- ❑ Het apparaat moet uitgeschakeld zijn.
- ❑ Druk 6 seconden op de starttoets tot het u het signaal hoort. Op het display verschijnt een 3.

De wijziging is ingevoerd.

Op die manier kunt u de signaalduur opnieuw op 60 seconden instellen.

Testgerechten volgens EN 60705

De kwaliteit en de werking van magnetrons worden aan de hand van deze gerechten getest door keuringsdiensten.

Bereiden met magnetron solo

Gerecht	Magnetronvermogen W, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Vla	600 W, 9 min. + 180 W, 15-20 min.	750 g in pyrex-vorm, 25x20 cm
Beschuit	600 W, 8-10 min.	Pyrex-vorm Ø 22 cm
Gehakt	600 W, 23-28 min.	Pyrex-rechthoekige bakvorm, 28 cm

Ontdooien met magnetron solo

Gerecht	Magnetronvermogen W, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Vlees	180 W, 9 min. + 90 W, 10-12 min.	Voor de magnetron geschikte kunststofplaat Ø 22 cm. Na 9 minuten keren

Gerechten bereiden met magnetron en grill

Gerecht	Magnetronvermogen W, grillstand, tijdsuur in minuten	Aanwijzingen
Gegratineerde aardappels	600 W, + grillstand 1, 20-25 min.	Pyrex-vorm, Ø 22 cm
Gebak	-	Niet aan te raden
Kip	1e kant: 360 W + grillstand 3, 15 min. 2. kant: 360 W + grillstand 3, 20-25 min.	In een geschikte glazen schaal leggen. Na 15 min. keren.

Onderhoud en reiniging

Gebruik nooit een hogedrukreiniger of een stoomstraalapparaat!

Maak het nooit schoon met scherpe of schurende middelen. Metalen schrapers zijn niet geschikt om de deur van het apparaat te reinigen. Het oppervlak kan beschadigd en het glas kan vernield worden. Wanneer zo'n middel op de voorkant terechtkomt, neem het dan direct af met water.

Buitenzijde apparaat

Het is voldoende als u het apparaat schoonveegt met een vochtige doek. Bij hardnekkig vuil doet u een beetje afwasmiddel in het water. Veeg daarna het apparaat af met een droge doek.

Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen, anders ontstaan er matte plekken. Als dit soort middelen op het apparaat terechtkomen, veeg ze dan direct af met water.

Oven

Veeg de afgekoelde oven na het gebruik met een vochtige doek uit. Spatten en verkorstingen komen gemakkelijk los en zetten zich de volgende keer niet nog vaster aan.
Bij sterkere vervuiling moet u een mild reinigingsproduct gebruiken.
Droog de oven met een vochtige doek goed af, zodat er geen corrosie kan ontstaan.

Gebruik geen ovenspray, geen andere agressieve ovenreinigingsproducten of schurende producten. Ook schuursponsjes, ruwe sponsen en pannenreinigingsproducten zijn ongeschikt. Deze middelen maken krassen op het oppervlak.

Onaangename geurtjes zoals b.v. na het bereiden van vis kunt u op een hele eenvoudige manier doen verdwijnen. Doe een paar druppels citroensap in een kopje water. Plaats bij het verhitten van vloeistoffen altijd een theelepel in het glas om kookvertraging te voorkomen. Verhit het water 1 à 2 minuten met maximaal magnetronvermogen.

Toebehoren

Zet toebehoren onmiddellijk na gebruik in de week. U kunt vuilresten dan heel gemakkelijk met een borstel of spons verwijderen. Het rooster kunt u met een reinigingsmiddel voor roestvrij staal schoonmaken.

Draaischijf

Maak de draaischijf en de rollenring met afwasmiddel schoon. De verdieping in de oven veegt u met een vochtige doek uit. Let erop dat er geen water door de draaischijfaandrijving in het inwendige deel van het toestel terechtkomt. Als u de houder opnieuw plaatst, dan moet hij goed vastgemaakt worden.

Wat te doen bij storingen?

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Lees de volgende aanwijzingen voordat u contact opneemt met de klantenservice:

Storing	Mogelijke oorzaak	Opmerking/oplossing
Het apparaat werkt niet	Stekker niet in het stopcontact gestoken	Insteken
	Stroomuitval	Controleer of de keukenverlichting werkt.
De magnetron wordt niet ingeschakeld.	Deur niet helemaal gesloten	Controleer of resten van een gerecht of een voorwerp tussen de deur klem zitten.
	De magnetron is niet gestart	Starttoets indrukken.

Storing	Mogelijke oorzaak	Opmerking/oplossing
Het apparaat is niet in gebruik. Op het display staat een duur.	De draaiknop werd per ongeluk verdraaid.	Druk op de toets stop.
De gerechten worden langzamer heet dan normaal.	Te klein magnetronvermogen ingesteld	Groter vermogen kiezen
	Een grotere hoeveelheid dan anders wordt in het apparaat geplaatst	Dubbele hoeveelheid, bijna dubbele tijd
	De gerechten waren kouder dan anders	De gerechten tussentijds omroeren of omkeren.
De draaischijf maakt een krassend of schurend geluid.	Vuile of vreemde voorwerpen in het bereik van de draaischijfaandrijving	Rollenring en verdieping in de oven schoonmaken.

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor u veroorzaken.

Klantenservice

U kunt het apparaat laten repareren door onze klantenservice. Het adres en telefoonnummer van de dichtstbijzijnde klantenservice vindt u in het telefoonboek. Ook de aangegeven servicecentra kunnen u helpen aan een service-adres bij u in de buurt.

E-nummer en FD-nummer

Geef aan de klantenservice altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat op. Het typeplaatje met de nummers vindt u wanneer u de ovendeur opent. Om in het geval van een storing niet te lang te hoeven zoeken, kunt u hier de gegevens van uw apparaat invullen.

E-nr.	FD

Klantenservice ☎

Technische gegevens

Stroomvoorziening:	230 V, 50 Hz
Totale aansluitwaarde:	2620 W
Magnetronvermogen:	1000 W
Grill:	1300 W
Frequentie:	2450 MHz
Afmetingen (H x B x D)	
- Toestel	31 x 51 x 39 cm
- Oven	21,5 x 36 x 35 cm
Gewicht	13 kg
VDE-getest:	ja
CE-teken:	ja

Dit apparaat voldoet aan de norm EN 55011 resp. CISPR 11.
Het is een product van groep 2, klasse B.

Groep 2 betekent dat er microgolven worden geproduceerd om levensmiddelen te verwarmen. Klasse B houdt in dat het apparaat geschikt is voor huishoudelijk gebruik.

9000114295
170987